TRISTAR

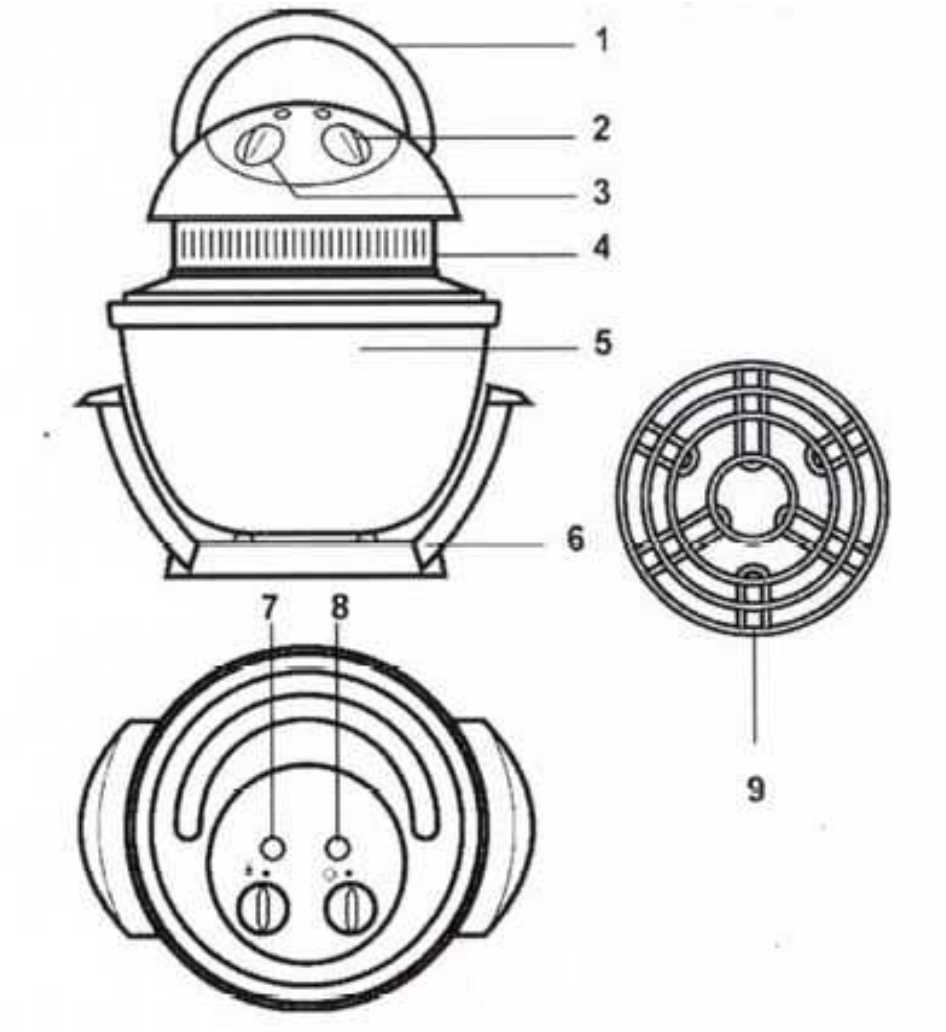
www.tristar.eu

OV-1420

TRISTAR

NL	Gebruikershandleiding	HR	Korisnički priručnik
UK	User manual	NO	Brukermanual
FR	Manuel d'utilisation	BG	Потребителски наръчник
DE	Bedienungsanleitung	HU	Kézikönyv
ES	Manual de usuario	CZ	Uživatelská příručka
IT	Manuale utente	PL	Instrukcja obsługi
PT	Manual de utilizador	RO	Manual de utilizare
SE	Användarhandbok	EL	Εγχειρίδιο χρήστη
TR	Kullanım kılavuzu		

Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Descrição das pecas| Delar beskrivning | Dijelovi opis | Deler beskrivelse | Части описание | Részek leírása | Části popis | Opis części | Piese descriere | Περιγραφή μερώ| Parçalar açıklaması



1	**2**	**3**
Veiligheidshendel	Thermostaat	Tijdschakelaar
Safetyhandle	Thermostat	Timeswitch
Poignée de sécurité	Thermostat	Minuteur
Sicherheitsgriff	Thermostat	Zeitschalter
Asa de seguridad	Termostato	Temporizador
Maniglia di sicurezza	Termostato	Timer
Pega de segurança	Termóstato	Interruptor do temporizador
Säkerhetshandtag	Termostat	Timer
Sigurnosna poluga	Termostat	Vremenska sklopka
Sikkerhetshåndtak	Termostat	Tidsbryter
Предпазна ръкохватка	Термостат	Ключ за времето
Biztonsági fogantyú	Termosztát	Időkapcsoló
Bezpečnostní držadlo	Termostat	Časový spínač
Uchwyt zabezpieczający	Termostat	Wyłącznik czasowy
Mâner de siguranță	Termostat	Comutator oră
Λαβή ασφαλείας	Θερμοστάτης	Χρονοδιακόπτης
Güvenlik sapı	Termostat	Saat anahtarı
4	**5**	**6**
Deksel	Pan	Steun
Lid	Bowl	Support
Couvercle	Récipient	Support
Deckel	Behälter	Halterung
Tapa	Bol	Soporte
Coperchio	Contenitore di vetro	Informazioni di supporto
Tampa	Taça	Apoio
Lock	Skål	Stöd
Poklopac	Zdjela	Podloga
Lokk	Bolle	Støtte
Капак	Купа	Опора
Fedél	Edény	Alapzat
Víko	Nádoba	Stojan
Pokrywa	Misa	Podstawa
Capac	Vas	Suport
Καπάκι	Μπολ	Υποστήριξη
Kapak	Kâse	Destek

7	**8**
Controlelamp tijdschakelaar	Controlelamp thermostaat
Controllight timeswitch	Controllight thermostat
Voyant lumineux du minuteur	Voyant lumineux du thermostat
Kontrollleuchte Zeitschalter	Kontrollleuchte Thermostat
Testigo del temporizador	Testigo del termostato
Spia luminosa sul timer	Spia luminosa sul termostato
Interruptor do temporizador com luz de controlo	Termóstato com luz de controlo
Kontroll ljus timer	Kontroll ljus termostat
Kontrolno svjetlo vremenske sklopke	Kontrolno svjetlo termostata
Kontrollampe for tidsbryter	kontrollampe for termostat
Контролна лампа за ключа за времето	Контролна лампа за термостата
Időkapcsoló jelzőlámpája	Termosztát jelzőlámpája
Kontrolka časového spínače	Kontrolka termostatu
Kontrolka wyłącznika	Kontrolka termostatu
Comutator de control al luminii orei	Termostat de lumină de control
Φωτισμένος χρονοδιακόπτης ελέγχου	Φωτισμένος θερμοστάτης ελέγχου
Saat anahtarı kontrol lambası	Termostat kontrol lambası

Bediening en onderhoud **NL**

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis.
Voltage 220V-240V 50Hz. Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.

Met de OV-1420 kookt u steeds met hete lucht (droge roostering) en met het voedsel op een zwevend rooster. Het vastgehouden vet wordt tot op een minimum beperkt, wat leidt tot minder calorieën en een lager vetgehalte, wat dus goed voor de gezondheid is.
De OV-1420 is geschikt voor allerlei soorten voedsel: vlees, kip, vis, zeebanket, aardappelen, rijst, groenten, enz. Binnen een zeer korte tijd is uw maaltijd bereid en kunt u aan tafel!
Om uw multifunctionele halogeenoven optimaal te kunnen gebruiken dient u rekening te houden met de volgende kooktips.

- Afhankelijk van het voedingstype, het gewicht, volume en textuur moet het voedsel tijdens het bereidingsproces worden omgedraaid.
- Indien mogelijk, het voedsel rechtstreeks op het rooster leggen.
- Bereid een volledige maaltijd in een keer door gebruik te maken van de twee roosterniveaus en de verhogingsring.

Eerste gebruik
Laat het apparaat een keer functioneren door het netsnoer in het stopcontact te steken en de aan/uitknop van de tijdschakelaar (nr. 3) op 10 minuten in te stellen.
Lees voordat u dit doet de gehele gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften.
Bij het eerste gebruik kan het zijn dat het apparaat gaat roken of een geur geeft, dit is normaal.

Gebruik
Haal de stekker uit het stopcontact.
Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
Verwijder het deksel (nr. 4) met behulp van de veiligheidshendel (nr. 1) en zet dit neer op een warmtebestendige ondergrond. Breng 1 of beide meegeleverde voedsel rekjes aan in de glazen pan (nr. 5).

Leg uw etenswaren, welke u wilt bereiden, op de rekjes. Breng het deksel (nr. 4) weer op de pan (nr. 5) aan. Er moet minstens 4 cm. afstand bestaan tussen de etenswaren en de deksel.
Indien u de minimale afstand van 4 cm. niet gehaald kan worden, plaats dan de bijgeleverde verhogingsring op de glazen pan (nr. 5) en plaats daarna het deksel (nr. 4). Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

Draai de aan/uit tijdschakelaar (nr. 3) altijd met de klok mee naar de gewenste bereidingstijd en stel de thermostaat knop (nr. 2) in op de gewenste temperatuur.
Druk de veiligheidshendel (nr. 1) omlaag om het apparaat in werking te stellen. De twee controlelampjes (nr. 7 en 8) zullen gaan branden.
Als de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het controlelampje (nr. 8) uit, terwijl de ventilator blijft draaien. Als de bereidingstijd is bereikt, gaat het controlelampje (nr. 7) uit en klinkt er een geluidssignaal om aan te geven dat uw gerechten klaar zijn.
De kooktijd en de temperatuur kunnen tijdens of na de kooktijd gewijzigd worden door de knoppen (nr. 2 of 3) in te stellen.

Voedsel plaatsen voor een optimale bereiding
Wanneer u verschillende stukken voedsel op het rooster legt, moet u ervoor zorgen dat u minstens 1,5 cm. ruimte vrij laat tussen de stukken voedsel en zijkant van de glazen kom. Dankzij deze tussen ruimte kan de lucht vrij door de oven bewegen. Vermijd ook voedselwaren bovenop elkaar te stappelen om meer in een keer te kunnen bereiden. De hete lucht moet vrij kunnen circuleren om het voedsel correct te kunnen bereiden.
Indien het te bereiden gerecht voorschrijft dat de oven moet worden voorverwarmd, dient u de oven 6 minuten op 250℃ vooraf in te schakelen.

Het voedsel knapperig houden
Als het voedsel klaar is, zet u de thermostaat laag en houdt u de ventilator aan. Zo blijft het voedsel warm en knapperig.

Na gebruik
Haal de stekker uit het het stopcontact en verwijder de deksel met behulp van de veiligheidshendel (nr. 1).
Gebruik altijd de meegeleverde tang om de rekjes met de gerechten beet te pakken.
De rekjes zijn zeer heet, raak deze nooit aan, u kunt zich ernstig verwonden.
Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Schoonmaken
Haal voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. U dient het apparaat na ieder gebruik te reinigen.
De oven beschikt over een speciale “self-cleaning” stand op te temperatuurschakelaar (nr. 2), welke dient te worden gebruikt om de glazen pan te reinigen.
Verwijder alle voedsel en vet uit de pan. Vul de pan met ongeveer 15 cm koud water waaraan een scheutje afwasmiddel is toegevoegd.
Draai de temperatuurschakelaar naar het symbool “Wash”.
De combinatie van warmte en de draaibeweging van het water met het afwasmiddel zal de glazen pan snel en efficient reinigen.
De rekjes kunt u ook in de pan laten staan om eventuele voedselresten te laten weken.
Hardnekkig vuil kunt u verwijderen d.m.v. een borstel.

Alle delen, behalve het deksel (nr. 4) en de plastic steun (nr. 6), zijn vaatwasmachine bestendig. Deze kunt u met een vochtige doek afnemen.
Gebruik geen agresieve schoonmaakmiddelen of schuursponzen.

Aanbevolen baktijden

Voedsel	Temperatuur	Bereidingstijd
Kip (1.6Kg)	200℃	70 min
Kippenborst (350g)	190℃	20 min
Vis (150g)	200℃	24 min
Rosbief (1 Kg)	180℃	75 min
Paprika (gehalveerd)	200℃	34 min
Uien (klein, ongesneden)	200℃	60 min
Aardappelen (gebraden, twee helften)	200℃	36 min
Aardappelen (gebakken, middel grootte)	200℃	75 min
Pastinaken (stroken ca.2 cm)	200℃	36 min
Yorkshire pudding (voorbereid)	200℃	12 min
Friet (diepvries)	200℃	18 min

De bereidingstijden in deze handleiding kunnen afwijken naar gelang het volume, gewicht en de massa van het voedsel of de gewenste knapperigheid.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

Garantievoorwaarden en service

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat, zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.

- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
  1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  4) Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de “laagspanningsrichtlijn”nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC “Electromagnetische compatibiliteit” en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Operation and maintenance **UK**

Remove all packaging of the device.
Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.
Rated voltage : AC220-240V 50Hz. Always connect the appliance to a grounded outlet.

With the OV-1420 you always cook with hot air (dry roasting) and the food on a floating grid. The fat is kept to a minimum, resulting in fewer calories and less fat, which is good for health. The OV-1420 is suitable for all types of food: meat, chicken, fish, seafood, potatoes, rice, vegetables, etc. Within a very short time your meal is prepared !
For your all-halogen oven for best use you should take into account the following cooking tips.

- Depending on the type of diet, weight, volume and texture to the food manufacturing process be reversed.
- If possible, put food directly on the grid
- Prepare a complete meal at once by using the two grid levels and the increasing ring.

First use

Let the machine operate for one time by plugging in to the walloutlet and setting the timeswitch (No. 3) at 10 minutes. Before doing this you have to read the entire manual and safetyinstructions. At the first use the device indicates some smoke or odor, this is normal.

Use

Remove the plug from the outlet. Place the device on a flat and stable surface. Remove the cover (no. 4) by using the safetyhandle (no. 1) and set it on a heat resistant surface. Bring one or both supplied food shelves in to the glass bowl (no. 5). Bring the food, which you want to prepare, on the racks.

Place the lid (no. 4) back to the bowl (no. 5). At least 4 cm distance between the food and the lid are required. Connect the equipment into a grounded outlet. If the minimum distance of 4 cm. can not be achieved, rather than use the supplied ring to increase the distance to the glass pan (no. 5) and then place the lid (no. 4).

Turn on / off timer (no 3), always clockwise, to the desired cooking time and adjust the thermostat (no. 2) to the desired temperature.
Push the safetyhandle (no. 1) down to operate the device. The two controllights (no. 7 and 8) will turn on. When the desired temperature is reached, the controlellight (no. 8) will turn off, while the fan keeps running. When the cooking time is reached, the controllight (no 7) will turn off, and there sounds a beep to indicate that your dishes are ready.The cooking time and temperature may be changed during or after cooking bij setting buttons (no. 2 or 3).

To place food for an optimum preparation
When you put several pieces of food on the grid, make sure you leave at least 1.5 cm. space between the pieces of food and side of the glass bowl.
This space allows the air to move freely through the furnace. Avoid stacking food together in order to prepare more. The hot air must circulate freely to prepare the food proper.
If the court requires to prepare the oven should be preheated, you have to preheat the oven for 6 minutes at 250 °C

To keep the food crispy
If the food is ready, turn the thermostat low and keep the fan on. This keeps the food hot and crispy.

After use
Remove the plug from the outlet and remove the lid with the safetyhandle (no. 1). Always use a glove to remove the racks with the food. Allow the unit to cool down before cleaning.

Cleaning
Before cleaning unplug the unit and leave it to cool completely. You should clean the device after each use. The oven has a special self cleaning setting on the temperature control (no. 2), which should be used to wash the glass bowl. Remove any food and drain away fat from the base. Add approximately 15 cm. of cold water into the bowl with a squirt of washing up liquid and turn the temperature switch to “Wash”.The combination of the heat, swirling motion of the water and the detergent will clean the glass bowl very quickly and efficiently.The racks can be left in the bowl at the same time to soften any stuck of deposits. You may need to use a washing up brush for any stubborn debris before rinsing and wiping clean. All parts, except the lid (no. 2) and the plastic base (no. 6), are dishwasher safe. To protect the metal and plastic surfaces, do not use abrasive cleaners or scouring pads.

Recommended Cooking Times

Food	Temperature	Cooking Time
Roast chicken (1.6Kg)	200℃	70 min
Chicken breast (350g)	190℃	20 min
Fish (150g)	200℃	24 min
Roast beef (1 Kg)	180℃	75 min
Pepers (halved)	200℃	34 min
Onion (whole, small)	200℃	60 min
Potatoes (roast, small, cut in two)	200℃	36 min
Potato (baked, medium size)	200℃	75 min
Parsnips (strips ca.2 cm)	200℃	36 min
Yorkshire pudding (ready made)	200℃	12 min
Chips (frozen)	200℃	18 min

The cooking times in this guide may differ depending on the volume, weight and mass of the food or the desired crispness.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities,or lack of experience and knowledge,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Guarantee

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC.
On Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

FR

Utilisation et entretien

Retirez tous les emballages de l'appareil.
Vérifiez que la tension de l'appareil correspond bien avec celle de votre installation électrique. Tension nominale : AC220-240V 50Hz. Toujours brancher l'appareil à une prise reliée à la terre.

Avec l'OV-1420, vous cuisinez toujours à l'aide d'air chaud (rôtisserie à sec) de la nourriture située sur une grille amovible. La graisse est ainsi réduite au minimum, ce qui implique moins de calories et moins de gras, ce qui est bon pour la santé.

L'OV-1420 est adapté à tout type de nourriture : viande, poulet, poisson, fruits de mer, pommes de terre, riz, légumes, etc. Votre plat est prêt dans un délai très court!
Pour une utilisation optimale de votre four tout halogène, vous devez suivre les conseils d'utilisation suivants.

- En fonction du type de régime, le poids, le volume et la texture de la nourriture, peuvent varier.
- Si possible, placez la nourriture directement sur la grille.
- Préparez un plat complet en une seule fois en utilisant les deux niveaux de grilles et la grille de surélévation.

Première utilisation

Laissez la machine fonctionner à vide une première fois en la branchant sur la prise électrique, et en réglant le minuteur (No. 3) sur 10 minutes. Avant de procéder à cette opération, vous devez lire le manuel d'utilisation, ainsi que les consignes de sécurité dans leur intégralité. Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre de la fumée ou une odeur particulière, c'est tout à fait normal.

Utilisation

Retirez la fiche de la prise. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Retirez le couvercle (no. 4) en utilisant la poignée de sécurité (no. 1) et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Positionnez une ou les deux grilles servant à poser la nourriture dans le récipient en verre (no. 5). Disposez la nourriture que vous souhaitez cuire sur la(les) grille(s).

Replacez le couvercle (no. 4) sur le récipient (no. 5). Une distance minimale de 4 cm entre la nourriture et le couvercle est à respecter. Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre. Si la distance minimale de 4cm ne peut être respectée, utilisez alors de préférence le rehausseur pour augmenter la distance avec le récipient en verre (no. 5), et remettez ensuite le couvercle (no. 4).

Positionnez le minuteur (no 3), en le faisant toujours tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, sur le temps de cuisson souhaité, et ajustez le thermostat sur la température désirée. Appuyez sur la poignée de sécurité vers le bas (no. 1) pour faire fonctionner l'appareil. Les deux témoins lumineux (no. 7 et 8) s'allumeront. Lorsque la température requise est atteinte, le témoin (no. 8) s'éteint, alors que le ventilateur continue de fonctionner. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le témoin (no 7) s'éteint et l'appareil émet un bip indiquant que votre plat est prêt. La durée de cuisson ainsi que la température peuvent être modifiées pendant ou après la cuisson en tournant les molettes (no. 2 or 3).

Disposer la nourriture pour une préparation optimale

Lorsque vous disposez plusieurs pièces de nourriture sur la grille, assurez vous de laisser 1.5 cm entre chaque pièce de nourriture et entre les parois du récipient en verre.
Cet espace permet à l'air de circuler librement dans le four. Evitez de superposer de la nourriture afin d'en préparer plus. L'air chaud doit circuler librement pour cuire la nourriture correctement.
Préchauffez le four à 250℃ pendant 6 minutes.

Pour garder la nourriture croustillante

Si la nourriture est prête, mettez le thermostat en position basse et laissez le ventilateur tourner. Cela permettra de conserver la nourriture chaude et croustillante.

Après utilisation

Retirez la fiche de la prise et enlevez le couvercle avec la poignée de sûreté (no. 1). Toujours utiliser une manique pour retirer les grilles de cuisson avec la nourriture. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et laissez le refroidir complètement. Vous devez nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Le four dispose d'une fonction de nettoyage automatique sélectionnable sur la molette de réglage de température (no. 2), qui est à utiliser pour nettoyer le récipient en verre. Retirez toute nourriture et enlevez la graisse présente au fond. Ajoutez environ 15 cm d'eau froide dans le récipient avec quelques gouttes de liquide vaisselle, et réglez la molette de température sur "Lavage". La combinaison de chaleur, du mouvement tourbillonnant de l'eau et du détergent va nettoyer le récipient rapidement et efficacement. Les grilles peuvent être laissées dans le récipient pendant le processus pour ramollir tout dépôt collé. Vous aurez peut-être besoin d'utiliser une brosse pour retirer les dépôts tenaces avant de rincer et d'essuyer le récipient. Toutes les pièces, à l'exception du couvercle (no. 2) et du socle en plastique (no. 6), peuvent être lavées au lave-vaisselle. Pour protéger les parties en métal et en plastique, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

Temps de cuisson recommandés

Plat	Température	Durée de cuisson
Poulet rôti (1.6Kg)	200℃	70 min
Filets de poulet (350g)	190℃	20 min
Poisson (150g)	200℃	24 min
Rosbif (1 Kg)	180℃	75 min
Poivrons (coupés en deux)	200℃	34 min
Oignons (entiers, petits)	200℃	60 min
Pommes de terre (rôties, petites, coupées en deux)	200℃	36 min
Pommes de terre (cuites, taille moyenne)	200℃	75 min
Panais (lanières env.2 cm)	200℃	36 min
Yorkshire pudding (prêt)	200℃	12 min
Frites (surgelées)	200℃	18 min

Les temps de cuisson de ce guide peuvent varier en fonction du volume, du poids et de la masse de nourriture ou du degré de cuisson désiré.

MISES EN GARDES IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, servez-vous des poignées et des boutons.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'en retirer ou d'y ajouter des éléments. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou bien après qu'il ai subit un dysfonctionnement ou ait été endommage d'une quelconque façon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabriquant de l'appareil est susceptible de provoquer des blessures ainsi que l'annulation de la garantie dont vous bénéficiez.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou avec les éléments de l'appareil qui chauffent durant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ou des garnitures de fenêtres.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique dans le but pour lequel il a été prévu.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil nécessite la présence constante d'un utilisateur adulte lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) don't les capacities physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, oou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Pour plus de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil sur une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel de 30 mA dans la salle de bains. Demandez conseil à votre électricien.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE

Garantie

- L'appareil fourni par notre société est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat (reçu).
- Au cours de la période de garantie, tout défaut sur l'appareil ou ses accessoires et tout défaut de fabrication sera gratuitement réparé ou remplacé –à notre discrétion- Les interventions couvertes par la garantie ne prolongent pas la durée de la période de garantie et ne donnent droit à aucune nouvelle garantie !
- La preuve d'achat fait office de bon de garantie. Sans preuve d'achat aucun remplacement ou réparation gratuite ne sera effectué.
- Si vous désirez avoir recours à la garantie, veuillez renvoyer l'appareil dans son emballage d'origine chez votre détaillant, en y joignant votre preuve d'achat.
- Les dommages subits par les accessoires n'impliquent pas un remplacement automatique de l'ensemble de l'appareil. Dans un tel cas, veuillez contacter notre service d'assistance en ligne. Les éléments en verre ou en plastique qui sont cassés donnent toujours lieu à un échange.
- Les défauts concernant les consommables ou les éléments sujets à l'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie et sont donc à la charge du client !
- La garantie est annulée si des interventions non autorisées sont effectuées sur l'appareil.
- Après expiration de la période de garantie, les réparations peuvent être prises en charge contre facturation par un vendeur spécialisé ou un service d'entretien.

Directives pour la préservation de l'environnement

Cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers lorsqu'il arrive au terme de sa durée de vie. Il doit être mis au rebut dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements ménagers électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, les instructions d'utilisation et sur l'emballage sont là pour vous rappeler ce point important. Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les équipements ménagés usés vous contribuez de façon importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour obtenir des informations concernant les points de collectes des environs.

Emballage

L'emballage est recyclable à 100%, mettez-le au rebut en le séparant des autres déchets.

Produit

Cette appareil est doté d'une marque en fonction de la Directive Européenne 2002.96/EC sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En faisant en sorte que le produit soit traité de façon adéquate lors de sa mise au rebut vous pouvez contribuer à prévenir des effets néfastes pour la santé humaine et l'environnement.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et distribué en respectant les objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension no 2006/95/EC, les exigences de protection de la Directive EMC 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et les exigences de la Directive 93/68/EEC.

DE

Handhabung und Pflege

Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät.
Prüfen Sie, ob die Spannung des Gerätes mit der Hauptspannung im Gebäude übereinstimmt. Nennspannung: AC220-240V 50Hz. Schließen Sie das Gerät stets an eine geerdete Steckdose an.

Beim OV-1420 kochen Sie mit Heißluft und die Speisen befinden sich auf einem schwebenden Gitterrost. Die Fettmenge wird minimal gehalten. So kochen Sie mit weniger Kalorien und weniger Fett und dies ist gut für Ihre Gesundheit.

Der OV-1420 eignet sich für alle Arten von Speisen: Fleisch, Hühnchen, Fisch, Meeresfrüchte, Kartoffeln, Reis, Gemüse etc. Ihre Speisen sind innerhalb kürzester Zeit zubereitet!
Bitte beachten Sie folgende Tipps zur Zubereitung der Speisen in Ihrem Halogenofen.

- Die Zubereitung hängt von den Ernährungsgewohnheiten, dem Gewicht, der Menge und der Konsistenz der Zutaten ab.
- Geben Sie die Zutaten möglichst direkt auf den Gitterrost.
- Bereiten Sie anhand der zwei Gitterebenen und dem verstellbaren Ring in einem Gang ein komplettes Menü zu.

Erstgebrauch

Setzen Sie das Gerät in Betrieb, indem Sie den Stecker in die Steckdose stecken und den Schalter (Nr. 3) auf 10 Minuten einstellen. Lesen Sie sich zuvor die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitsvorkehrungen durch. Beim Erstgebrauch kann etwas Dampf oder Geruch aus dem Gerät austreten. Dies ist normal.

Gebrauch

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche. Nehmen Sie den Deckel (Nr. 4) ab. Verwenden Sie dazu den Sicherheitsgriff (Nr. 1) und legen Sie den Deckel auf einer hitzebeständigen Fläche ab. Setzen Sie einen oder beide mitgelieferte Einlegeböden in den Glasbehälter (Nr. 5) ein. Geben Sie die Zutaten auf die Gitterroste.

Setzen Sie den Deckel (Nr. 4) wieder auf den Behälter (Nr. 5). Zwischen den Zutaten und dem Deckel sind mindestens 4 cm Abstand einzuhalten. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Kann der Mindestabstand von 4 cm nicht eingehalten werden, verwenden Sie den mitgelieferten Ring, um den Abstand zum Glasbehälter (Nr. 5) zu erhöhen und setzen Sie dann den Deckel (Nr. 4) auf.

Stellen Sie den Timer (Nr. 3) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Garzeit und das Thermostat (Nr. 2) auf die gewünschte Temperatur ein.
Drücken Sie den Sicherheitsgriff (Nr. 1) herunter, um das Gerät in Betrieb zu setzen. Die beiden Kontrollleuchten (Nr. 7 und 8) gehen an. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet sich die Kontrollleuchte (Nr. 8) ab und das Gebläse springt an. Ist die Garzeit erreicht, schaltet sich die Kontrollleuchte (Nr. 7) ab und es ertönt ein Piepton, der darauf hinweist, dass Ihre Speisen fertig sind. Während oder nach dem Kochen können Garzeit und Temperatur anhand der Schalter (Nr. 2 oder 3) geändert werden.

Platzierung der Zutaten für eine optimale Zubereitung
Möchten Sie mehrere Zutaten auf die Gitterroste legen, achten Sie darauf, zwischen den Zutaten und den Seiten des Glasbehälters mindestens 1,5 cm Platz zu lassen.
Durch diese Lücke kann die Luft frei durch den Ofen zirkulieren. Stapeln Sie die Zutaten nicht übereinander, um mehr zubereiten zu können. Zur richtigen Zubereitung der Speisen muss die heiße Luft frei zirkulieren können.
Heizen Sie den Ofen vor der Zubereitung der Speisen 6 Minuten lang bei 250℃ vor.

Speisen knusprig halten
Sind die Speisen fertig zubereitet, drehen Sie das Thermostat herunter und lassen Sie das Gebläse an. So bleiben die Speisen heiß und knusprig.

Nach dem Gebrauch
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Deckel am Sicherheitsgriff (Nr. 1) ab. Benutzen Sie zur Entnahme der Grillroste stets einen Handschuh. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Reinigung
Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Der Ofen verfügt über eine spezielle Selbstreinigungseinstellung (Temperatursteuerung Nr. 2), die zur Reinigung des Glasbehälters verwendet werden sollte. Entfernen Sie alle Speisereste und lassen Sie das auf dem Boden angesammelte Fett ablaufen. Geben Sie ca. 15 cm kaltes Wasser und einen Spritzer Spülmittel in das Gefäß und drehen Sie den Temperaturschalter auf „Spülen". Die Kombination von Hitze, Reinigungsmittel und der verwirbelnden Bewegung des Wassers reinigen den Glasbehälter schnell und effizient. Die Gitterroste können dabei im Gefäß verbleiben, damit festgeklebte Ablagerungen aufgeweicht werden. Verwenden Sie zur Beseitigung hartnäckiger Ablagerungen vor dem Ausspülen und Abtrocknen eine Spülbürste. Alle Teile bis auf den Deckel (Nr. 2) und den Kunststoffboden (Nr. 6) sind spülmaschinenfest. Verwenden Sie zum Schutz der Metall- und Kunststoffflächen keine Scheuermittel oder Scheuerpads.

Empfohlene Garzeiten

Speise	Temperatur	Garzeit
Gebratenes Hühnchen (1,6 kg)	200℃	70 Min.
Hühnerbrust (350 g)	190℃	20 Min.
Fisch (150 g)	200℃	24 Min.
Rinderbraten (1 kg)	180℃	75 Min.
Paprika (halbiert)	200℃	34 Min.
Zwiebeln (ganz, klein)	200℃	60 Min.
Kartoffeln (gebraten, klein, halbiert)	200℃	36 Min .
Kartoffeln (gebacken, mittelgroß)	200℃	75 Min.
Pastinaken (Streifen, ca.2 cm)	200℃	36 Min.
Gebackener Eierteig (gebrauchsfertig)	200℃	12 Min.
Pommes Frites (gefroren)	200℃	18 Min.

Abhängig von der Menge und dem Gewicht der Lebensmittel oder der gewünschten Knusprigkeit kann die Garzeit von dieser Anleitung abweichen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wenn Zubehörteile ausgewechselt werden oder wenn das Gerät gereinigt wird. Sind Netzstecker oder Netzkabel beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Das gleiche gilt, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist.
- Die Benutzung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen, außerdem verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nicht im Freien oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen benutzen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen und von heißen Oberflächen entfernt halten. Betreiben Sie das Gerät nicht unterhalb oder in unmittelbarer Nähe von Vorhängen oder Gardinen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung in dem Stromkreis, der das Badezimmer versorgt, bietet zusätzlichen Schutz. Dieses Gerät muss über einen Nennauslösestrom von maximal 30 mA verfügen. Lassen Sie sich von Ihrem lektroinstallateur beraten.

BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.

Garantie

- Dieses Gerät ist für 24 Monate ab Kaufdatum garantiert (bitte Kaufbeleg aufbewahren).
- Während der Garantiezeit werden Defekte aufgrund von Material- und Fertigungsfehlern kostenfrei repariert oder das Gerät wird ersetzt. Im Garantiefall verlängert sich die Laufzeit der ursprünglichen Garantie nicht!
- Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf. Ohne Kaufbeleg nehmen wir keine Garantiearbeiten vor.
- Im Garantiefall geben Sie das Gerät bitte mit allen Zubehörteilen originalverpackt und mit Kaufbeleg bei Ihrem Fachhändler ab.
- Beschädigte Zubehörteile führen nicht automatisch zum Ersatz des gesamten Geräts. Bitte wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Hotline. Glas- und Kunststoffteile unterliegen nicht der Garantie.
- Verschleißteile, Reinigung und Wartung sind nicht durch die Garantie abgedeckt und werden berechnet!
- Bei unerlaubtem Eingriff Dritter verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nach Ablauf der Garantie vereinbaren Sie kostenpflichtige Reparaturen bitte mit
- Ihrem Fachhändler oder dem Kundendienst.

Hinweise zum Umweltschutz

Das Gerät darf am Ende seiner Gebrauchsfähigkeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es an einer Sammelstelle für Altgeräte ab. Das Symbol auf Gerät, Bedienungsanleitung und Verpackung gibt Hinweise zur Entsorgung.
Die Materialien sind entsprechend recyclingfähig. Durch Recycling und andere Formen der Wiederverwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie die nächste Sammelstelle für Altgeräte bei Ihrer örtlichen Verwaltung.

Verpackung
Die Verpackungsmaterialien sind 100% recyclingfähig.

Produkt
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für elektrische und elektronische Altgeräte (EAG). Durch korrekte Wiederverwertung helfen Sie beim Schutz unserer Umwelt.

EU Konformitätserklärung
Dieses Gerät wurde entsprechend der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC und der EMC-Richtlinie 2004/108/EC sowie der Richtlinie 93/68/EEC gefertigt und vermarktet.

ES

Uso y mantenimiento

Retire el embalaje del dispositivo.
Compruebe si el voltaje del aparato se corresponde con el voltaje principal de su hogar.
Tensión nominal: CA 220-240V 50Hz. Conecte siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra.

Con el OV-1420 cocinará siempre con aire caliente (asado en seco) colocando la comida sobre una parrilla flotante. La grasa se reduce al mínimo, lo que implica menos calorías y resulta beneficioso para su salud.
El OV-1420 puede cocinar cualquier tipo de comida: carne, pollo, pescado, marisco, patatas, arroz, verdura, etc. ¡Su comida estará preparada en muy poco tiempo!
Para sacarle el máximo partido a su horno debe tener en cuenta los siguientes trucos de cocina.

- El proceso de preparación de los alimentos puede variar según el tipo de dieta, el peso, volumen y textura de los mismos.
- Si es posible, coloque la comida directamente sobre la parrilla.
- Prepare varias comidas simultáneamente utilizando los dos niveles de parrilla y el aro de extensión.

Primer uso

Antes de usar la máquina por primera vez, conéctela a la toma de corriente y coloque el temporizador (Nº 3) en 10 minutos. Antes de hacerlo debe leer todo el manual y las instrucciones de seguridad. Si la primera vez que usa el aparato éste desprende algo de humo o de olor, no se preocupe, es normal.

Uso

Desenchufe el aparato. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y estable. Retire la tapa (nº 4) utilizando el asa de seguridad (nº 1) y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Introduzca una o ambas parrillas para la comida en el recipiente de cristal (nº 5). Ponga la comida que quiere preparar sobre las parrillas.

Vuelva a poner la tapa (nº 4) sobre el bol (nº 5). La distancia minima entre la tapa y la comida ha de ser de, al menos, 4 cm. Conecte el equipo a un enchufe con toma de tierra. Si no es posible mantener la distancia minima de 4 cm, use el aro de extensión para aumentar la distancia con el bol de cristal (nº 5) y luego coloque la tapa (nº 4).

Encienda/apague el temporizador (nº 3) siempre en el sentido de las agujas del reloj, hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado y luego ajuste el termostato (nº 2) a la temperatura adecuada.
Presione hacia abajo el asa de seguridad (nº 1) para poner en funcionamiento el dispositivo. Las dos luces de control (nº 7 y 8) se encenderán. Cuando se alcance la temperatura deseada, la luz de control (nº 8) se apagará, pero el ventilador seguirá funcionando. Cuando finalice el tiempo de cocción, la luz de control (nº 7) se apagará y sonará un "bip" para indicar que sus platos ya están listos. El tiempo de cocción y la temperatura pueden ser modificados durante o tras la cocción con los botones de ajuste (nº 2 o 3)

Colocación de la comida para una cocción óptima

Cuando coloque varias piezas de comida sobre la parrilla, asegúrese de que guardan una separación de al menos 1,5 cm, tanto entre ellas como con el lateral del bol.
Este espacio permite que el aire circule libremente por el horno. No coloque demasiada comida para cocinar más cantidad. El aire caliente debe circular con fluidez para preparar la comida adecuadamente.
Precaliente el horno durante 6 minutos a 250 °C.

Para mantener la comida crujiente

Si la comida está lista, baje la temperatura del termostato y mantenga encendido el ventilador. Así la comida se mantendrá caliente y crujiente.

Después del uso

Desenchufe el aparato y retire la tapa con el asa de seguridad (nº 1). Utilice siempre una manopla de cocina para retirar las parrillas con la comida. Deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla.

Limpieza

Antes de limpiar la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe por completo. Debería limpiar el dispositivo después de cada uso. El horno tiene un ajuste especial de autolimpieza en el control de temperatura (nº 2), que debería de utilizarse para limpiar el bol de cristal. Retire cualquier resto de comida y retire la grasa de la base. Añada unos 15 cm de agua fría en el bol y un chorro de lavavajillas y coloque el interruptor de temperatura en la posición "Lavado". La combinación del calor, el movimiento giratorio del agua y el jabón limpiarán el bol de cristal de una manera rápida y eficaz. Puede dejar las parrillas en el interior del bol para ablandar cualquier tipo de resto de comida incrustado. Puede que necesite utilizar un cepillo de lavado para eliminar algún resto difícil de eliminar antes de lavarlo y secarlo. Todas las partes, excepto la tapa (nº 2) y la base de plástico (nº 6), son aptas para lavavajillas. Para proteger las superficies plásticas y metálicas, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.

Tiempos de cocción recomendados

Comida	Temperatura	Tiempo de cocción
Pollo asado (1,6Kg)	200℃	70 min
Pechuga de pollo (350g)	190℃	20 min
Pescado (150g)	200℃	24 min
Ternera asada (1 Kg)	180℃	75 min
Pimientos (partidos por la mitad)	200℃	34 min
Cebolla (entera, pequeña)	200℃	60 min
Patatas (asar, pequeñas, cortadas en dos)	200℃	36 min
Patata (horneada, tamaño medio)	200℃	75 min
Chirivía (tiras de 2 cm)	200℃	36 min
Yorkshire pudding (precocinado)	200℃	12 min
Patatas fritas (congeladas)	200℃	18 min

Los tiempos de cocción indicados en esta guía pueden variar dependiendo del volumen, peso y masa de la comida o de lo crujiente que se desee.

NORMAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.
- Para protegerse contra electrocución, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o quitar piezas. No use aparatos con el cable o enchufe dañado, después de que funcionen mal o se hayan dañado de cualquier modo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden provocar heridas y anular la garantía que pueda tener.
- No lo use en exterior, ni sobre o cerca de fuentes de calor directas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni toque las superficies calientes o entre en contacto con piezas calientes. No deje que el producto se coloque debajo o cerca de cortinas, persianas, etc.
- Este aparato es solamente para uso doméstico, y sólo para su finalidad.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, y por lo tanto nunca debe dejarse encendido o cuando esté caliente sin supervisión por un adulto.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Como protección adicional, aconsejamos que instale en el circuito que suministre electricidad al cuarto de baño un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual de funcionamiento que no exceda los 30 mA. Consulte a su electricista.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA EN EL FUTURO

Garantía

- El dispositivo proporcionado por nuestra empresa está cubierto por una garantía de 24 meses desde la fecha de compra (recibo).
- Durante la duración de la garantía, cualquier avería del dispositivo o sus accesorios debida a defectos de material o fabricación será solucionado sin coste mediante su reparación o, según nuestro criterio, su cambio. El servicio de garantía no implica una ampliación de la duración de la garantía ni da derecho a una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona mediante la prueba de compra. Sin la prueba de compra no se realizará ningún cambio ni reparación sin coste.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina entera en su embalaje original a su vendedor, junto con el recibo.
- Los daños a accesorios no implican el cambio automático gratuito de toda la máquina. En tales casos, contacte con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrán cargo.
- Los defectos ds consumibles o piezas susceptibles de desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o cambio de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por lo tanto, deben pagarse.
- La garantía queda anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Después del fin del periodo de garantía, las reparaciones pueden ser realizadas por vendedores capacitados o el servicio de reparación con el pago de los costes correspondientes.

Normas de protección del medioambiente

Este aparato no debe desecharse con los residuos domésticos al finalizar su vida útil, sino desecharse en un centro de reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le llama la atención sobre este importante asunto. Los materiales usados en este aparato pueden reciclarse. Reciclando electrodomésticos usados, contribuye de forma importante a la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información sobre el punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje de forma separada.

Producto

Este dispositivo tiene una marca de cumplimiento con la Directriz Europea 2002/96/EC. sobre Equipo Eléctrico y Electrónico de Desecho (WEEE). Garantizando que el producto de desecho se procese correctamente, ayuda a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de cumplimiento CE

Este dispositivo ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directriz de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directriz EMC 2004/108/EC de "Compatiblidad Electromagnética" y los requisitos de la Directriz 93/68/EEC.

IT

Funzionamento e uso

Rimuovere l'apparecchio dalla confezione.
Assicurarsi che la tensione dell'elettrodomestico corrisponda alla principale della propria casa. Tensione consigliata : CA 220-240 V 50 Hz. Collegare sempre l'elettrodomestico ad una presa a terra.

Con l'OV-1420 il cibo si cucina sempre con aria calda (arrosto a secco) e su una griglia sospesa. Il contenuto di grassi e' minimo e risulta in meno calorie e meno grassi, che fa bene alla salute.
L'OV-1420 e' adatto a tutti i tipi di cibo: carne, pollo, pesce, frutti di mare e crostacei, patate, riso, verdure, ecc. In pochissimo tempo il pranzo e' pronto!
Per usare il forno alogeno al meglio andrebbero adottati i seguenti consigli di cottura:

- In base al tipo di dieta, peso, volume e consistenza dei cibi devono essere variati.
- Se possibile, mettere i cibi direttamente sulla griglia
- Preparare un pranzo completo in una volta utilizzando le due griglie sovrapposte e l'anello di aggiunta

Primo utilizzo

Far funzionare l'apparecchio per una volta inserendo la spina nella presa nel muro e regolare il timer (n°3) a 10 minuti. Prima di fare cio' legger e per intero il manuale e le istruzioni di sicurezza. L'emissione di fumo e odore durante il primo funzionamento dell'apparecchio è normale.

Uso

Rimuovere la spina dalla presa. Mettere l'apparecchio su una superficie piatta e stabile. Rimuovere il coperchio (n°4) usando la maniglia di sicurezza (n°1) e poggiarlo su una superficie resistente al calore. Mettere uno o entrambi i ripiani per il cibo nel contenitore di vetro (n°5). Mettere il cibo da cucinare sulle gri glie.

Mettere il coperchio (n° 4) nuovamente sul contenitore (n° 5). Sono necessari almeno 4 cm di distanza tra gli alimenti e il coperchio. Collegare l'apparecchio ad una presa a terra. Se la distanza minima di 4 cm. non si puo' avere utilizzare l'anello fornito per aumentare la distanza dal contenitore di vetro (n° 5) e poi mettere il coperchio (n°4).

Accendere/Spegnere il timer (n° 3), girando la manopola sempre in senso orario, fino al tempo di cottura desiderato e regolare il termostato (n° 2) alla temperature desiderata.
Spingere verso il basso la maniglia di sicurezza (n°1) per far funzionare l'apparecchio. Le due spie luminose (n°7 e 8) si accenderanno. Quando la temperature desiderata viene raggiunta,la spia luminosa del termostato (n° 8) si spegnera', mentre il ventilatore continuera' a funzionare. Quando il tempo di cottura verra' raggiunto, la spia luminosa del timer (n° 7) si spegnera', e un allarme acustico indichera' che i cibi sono cotti. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere cambiati durante o dopo la cottura attraverso tasti di regolazione (n°2 o 3).

Come disporre i cibi per una preparazione ottimale
Quando si mettono diversi cibi sulla griglia, assicurarsi che ci sia almeno 1,5 cm. di distanza tra loro e le pareti del contenitore di vetro.
Questo spazio permette all'aria di circolare liberamente nel contenitore. Evitare di accumulare i cibi per preparne di piu'. L'aria calda deve circolare liberamente per cucinare bene i cibi.
Preriscaldare il forno per 6 minuti a 250°C.

Per mantenere croccanti i cibi
Se i cibi sono cotti, abbassare il termostato e mantenere il ventilatore in funzione. Questo procedimento mantiene i cibi caldi e croccanti.

Dopo l'uso
Staccare la spina dalla presa e rimuovere il coperchio con la maniglia di sicurezza (n°1). Usare sempre un guanto da forno per rimuovere le griglie con i cibi. Aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

Pulizia dell'apparecchio
Prima di pulire l'apparecchio staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente. L'apparecchio dovrebbe essere pulito dopo ogni uso. Il forno ha una special funzione di autopulizia sulla manopola della temperatura (n°2), che dovrebbe essere usata per lavare il contenitore di vetro. Rimuovere qualsiasi cibo e scolare i grassi dalla base. Aggiungere circa 15 cm. di acqua fredda nel contenitore con uno spruzzo di detersivo per i piatti e girare la manopola della temperature su "Wash". La combinazione del calore, il movimento circolare dell'acqua e il detersivo puliranno il contenitore di vetro molto velocemente e bene. Le griglie possono essere lasciate nella pentola al momento della pulizia per ammorbidire eventuali incrostazioni. Potrebbe essere necessario usare una spazzola per lavare i piatti per incrostazioni residue prima di procedere a risciacquo e asciugatura. Tutte le parti dell'apparecchio tranne il coperchio (n° 2) e la base in plastica (n°6), si possono lavare nella lavastoviglie. Per proteggere le superfici di metallo e plastica, non usare detersivi o spugne abrasivi.

Tempi di cottura raccomandati

Cibi	Temperatura	Tempi di Cottura
Pollo arrosto (1,6 Kg)	200℃	70 min
Petto di pollo (350 g)	190℃	20 min
Pesce (150 g)	200℃	24 min
Carne arrosto (1 Kg)	180℃	75 min
Peperoni (tagliati a meta')	200℃	34 min
Cipolla (intera, piccola)	200℃	60 min
Patate (arrosto, piccole, tagliate in due parti)	200℃	36 min
Patate (al forno, taglia media)	200℃	75 min
Pastinache (a filetti di circa.2 cm)	200℃	36 min
Yorkshire pudding (gia' fatto)	200℃	12 min
Patatine (congelate)	200℃	18 min

I tempi di cottura in questa guida potrebbero variare in base al volume, peso e massa del cibo o in base alla croccantezza desiderata.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare presine o manopole.
- Per proteggersi da scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o in altro liquido.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Permettere al dispositivo di raffreddarsi prima di inserire o estrarre parti. Non attivare alcun dispositivo che presenti un cavo o una spina danneggiata o dopo il malfunzionamento del dispositivo, o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo.
- L'uso di pezzi accessori non raccomandati dal produttore del dispositivo può provocare lesioni e invalida qualsiasi garanzia possiate avere.
- Non usare all'esterno, o su o vicino a fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, o toccare le superfici calde o venire a contatto con le parti calde o lasciare che il prodotto sia posto sotto o vicino a tende, rivestimenti di finestre, ecc.
- Questo dispositivo è per il solo uso domestico e solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile, piana.
- Questo dispositivo è un dispositivo potenzialmente pericoloso, e come tale non deve mai essere lasciato ACCESO o ancora caldo senza la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Per una maggiore protezione, vi consigliamo di installare sull'impianto elettrico del bagno un dispositivo di corrente residua (RCD) non superiore a 30 mA. Per ulteriori suggerimenti, rivolgetevi all'installatore di fiducia.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO

Garanzia

- Il dispositivo fornito dalla nostra Compagnia ha una garanzia che copre 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (ricevuta).
- Durante il corso della garanzia qualsiasi difetto del dispositivo o dei suoi accessori o difetti di materiale o di produzione verranno eliminate gratuitamente tramite la riparazione o, a nostra discrezione, tramite la sua sostituzione. Il servizio di garanzia non comporta un'estensione della durata della garanzia, né da diritto ad una nuova garanzia!
- La prova della garanzia è fornita dallo scontrino d'acquisto. Senza lo scontrino d'acquisto non verrà effettuata alcuna sostituzione o riparazione.
- Se si desidera presentare un reclamo inerente la garanzia si prega di portare l'intero apparecchio nell'imballaggio originale al vostro rivenditore unitamente alla ricevuta.
- Danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita automatica dell'intero apparecchio. In tali casi si prega di contattare il nostro numero verde. Vetro rotto o rottura delle parti in plastica sono sempre soggetti ad una spesa.
- Difetti ai consumabili o a parti soggette ad usura, come anche pulizia, manutenzione o sostituzione delle suddette parti non sono coperte dalla garanzia e pertanto devono essere pagati!
- La garanzia scade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore competente o da un servizio di riparazioni a fronte del pagamento dei costi conseguenti.

Linee guida per la protezione dell'ambiente

Questo dispositivo non dovrebbe essere inserito nella spazzatura domestica alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito presso un punto centrale per il riciclo dei dispositivi domestici elettrici ed elettronici. Questo simbolo sul dispositivo, sul manuale d'istruzioni e sull'imballaggio centra la vostra attenzione su questo importante argomento. I materiali usati in questo dispositivo possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici usati contribuite a dare una spinta importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedere alle autorità locali per informazioni inerenti i punti di raccolta.

Imballaggio

L'imballaggio è riciclabile al 100%, riportare l'imballaggio separatamente.

Prodotto

Questo dispositivo è dotato di un marchio secondo la Normativa Europea 2002/96/EC. sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Garantendo che il prodotto viene correttamente smaltito come rifiuto, aiutate ad evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione di conformità EC

Questo dispositivo è progettato, prodotto e marchiato secondo gli obiettivi di sicurezza della Direttiva sul Basso Consumo N°2006/95/EC, i requis iti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/EC sulla "Compatibilità Elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/EEC.

PT

Funcionamento e manutenção

Retire todas as embalagens do aparelho.
Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem principal de sua casa.
Voltagem nominal : AC220-240V 50Hz. Ligue sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.

Com o OV-1420 cozinha sempre com ar quente (assar a seco) e com os alimentos numa grelha regulável. A gordura é mantida ao mínimo, resultando em menos calorias e menos gordura, o que é bom para a saúde.

O OV-1420 serve para todos os tipos de comida: carne, frango, peixe, marisco, batatas, arroz, legumes, etc. Em pouco tempo a sua refeição fica pronta!
Para obter um melhor resultado com o seu forno a halogéneo deve ter em conta as seguintes dicas de cozinha:

- Dependendo do tipo de dieta, do peso, do volume e da textura dos alimentos, o processo de confecção pode ser alterado.
- Se possível, coloque os alimentos directamente na grelha.
- Prepare uma refeição completa de uma só vez utilizando os dois níveis da grelha e o anel de aumento.

Primeira utilização

Deixe o aparelho funcionar uma vez ligando-o à tomada da parede e definindo o interruptor do temporizador (N.º 3) para 10 minutos. Antes de o fazer deve ler o manual e as instruções de segurança na sua totalidade. Na primeira utilização o aparelho indica algum fumo ou odor, o que é normal.

Utilização

Retire a ficha da tomada. Coloque o aparelho numa superfície plana e estável. Retire a tampa (n.º 4) utilizando a pega de segurança (n.º 1) e coloque-o numa superfície resistente ao calor. Coloque um ou os dois suportes de alimentos fornecidos na taça de vidro (n.º 5). Coloque os alimentos que pretende preparar nos suportes.

Volte a colocar a tampa (n.º 4) na taça (n.º 5). São necessários pelo menos 4 cm de distância entre os alimentos e a tampa. Ligue o equipamento a uma tomada ligada à terra. Se não for possível ter uma distância mínima de 4 cm, utilize o anel fornecido para aumentar a distância em relação à taça de vidro (n.º 5) e depois coloque a tampa (n.º 4).

Rode o temporizador ligar/desligar (n.º 3), sempre para a direita, para o tempo de cozedura e ajuste o termóstato (n.º 2) para a temperatura desejada.
Empurre a pega de segurança (n.º 1) para baixo para ligar o aparelho. As duas luzes de controlo (n.º 7 e 8) ligam-se. Quando for atingida a temperatura desejada, a luz de controlo (n.º 8) desliga-se, enquanto que a ventoinha continua a funcionar. Quando for atingido o tempo de cozedura, a luz de controlo (n.º 7) desliga-se e soa um bip indicando que o seu prato está pronto. Pode alterar-se o tempo e a temperatura de cozedura durante e após a cozedura definindo botões (n.º 2 ou 3).

Colocar os alimentos para uma preparação optimizada

Quando colocar vários alimentos na grelha certifique-se de que deixa, pelo menos, 1,5cm de espaço entre os alimentos e os lados da taça de vidro.
Este espaço permite que o ar circule mais livremente através do forno. Evite empilhar alimentos para preparar mais. O ar quente deve circular livremente para preparar os alimentos devidamente.
Deve pré-aquecer o forno durante 6 minutos a 250 ° C

Manter os alimentos estaladiços

Se os alimentos estiverem prontos, diminua o termóstato e mantenha a ventoinha a funcionar. Isto mantém os alimentos quentes e estaladiços.

Após a utilização

Retire a ficha da tomada e a tampa com a pega de segurança (n.º 1). Utilize sempre uma luva para retirar os suportes com os alimentos. Deixe a unidade arrefecer antes de limpá-la.

Limpeza

Antes da limpeza, desligue a unidade da tomada e deixe-a arrefecer completamente. Deve limpar o aparelho após cada utilização. O forno tem uma definição especial de auto-limpeza no controlo de temperatura (n.º 2), que deve ser utilizada para lavar a taça de vidro. Retire qualquer alimento e gordura da base. Adicione aproximadamente 15 cm de água fria na taça com umas gotas de líquido de limpeza e coloque o interruptor da temperatura na posição “Wash” (Lavar). A combinação de calor, movimento de rotação e água e detergente lavará a taça de vidro rápida e eficazmente. Os suportes podem ser deixados na taça ao mesmo tempo para amaciar quaisquer depósitos. Pode ter de utilizar uma escova para lavar a loiça para quaisquer restos teimosos antes de lavar e limpar. Pode levar à máquina de lavar loiça todas as peças, excepto a tampa (n.º 2) e a base de plástico (n.º 6). Para proteger as superfícies de metal e de plástico, não utilize detergentes abrasivos ou esfregões.

Tempos de Cozedura dos Alimentos

Alimento	Temperatura	Tempo de Cozedura
Frango assado (1,6Kg)	200℃	70 min.
Peito de frango (350g)	190℃	20 min.
Peixe (150g)	200℃	24 min.
Carne assada (1 Kg)	180℃	75 min.
Pimentos (metade)	200℃	34 min.
Cebola (inteira, pequena)	200℃	60 min.
Batatas (assadas, pequenas, partidas em dois)	200℃	36 min.
Batata (cozida, médias)	200℃	75 min.
Cherovias (tiras de 2 cm)	200℃	36 min.
Pudim Yorkshire (preparado)	200℃	12 min.
Batatas fritas (congeladas)	200℃	18 min.

Os tempos de cozedura neste guia podem diferir dependendo do volume, do peso e da massa dos alimentos ou da secura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de algum choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar correctamente, ou ter sido danificado por qualquer forma.
- A utilização dos acessórios incluídos não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, ou perto de fontes de calor directas.
- Não deixe o cabo dependurado na esquina de uma mesa ou de um balcão, ou toque nas superfícies quentes ou peças quentes ou deixe o produto colocado debaixo ou junto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para uma utilização doméstica e para os fins previstos.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Este aparelho é um aparelho que necessita de supervisão de um adulto e, como tal, nunca deve ser deixado ligado ou ainda quente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Para maior segurança, aconselhamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) no circuito eléctrico que abastece a casa de banho. Este disjuntor deve ter uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Aconselhe-se com o seu electricista.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses a contar da data de compra (recibo).
- Durante a duração da garantia qualquer avaria do aparelho ou dos seus acessórios até defeitos de fabrico ou de material serão eliminados sem encargo por reparação ou, se preferir, por substituição. Os serviços da garantia não implicam uma prorrogação da duração da garantia nem conferem nenhum direito a uma nova garantia!
- O comprovativo da garantia é fornecido com o comprovativo da compra. Sem o comprovativo da compra não serão realizadas sem encargo a reparação ou a substituição.
- Se desejar fazer uma reclamação prevista na garantia, devolva a máquina na totalidade e com a embalagem de origem do distribuidor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo da máquina na sua totalidade. Neste caso, entre em contacto com a nossa linha de assistência directa. As peças de vidro ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitas a encargo.
- Os defeitos nos consumíveis ou nas peças sujeitas a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição das referidas peças não estão cobertos pela garantia e por isso devem ser pagos!
- A garantia termina no caso de adulteração não autorizada.
- Depois do prazo de validade da garantia a reparação pode ser realizada por um fabricante qualificado ou por um serviço de reparação contra o pagamento dos custos decorrentes.

Instruções gerais sobre a protecção do ambiente

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com o lixo doméstico depois da sua vida útil ter terminado, mas deve ser eliminado num ponto central de reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, o manual de instruções e as embalagens chamam a sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos está a contribuir para promover a protecção do nosso ambiente. Peça às suas autoridades locais informações sobre os pontos de reciclagem.

Embalagens
As embalagens são 100% recicláveis. Devolva as embalagens em separado.
Produto
Este aparelho vem equipado com uma marca que está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que o produto é tratado correctamente como um resíduo, está a ajudar nas possíveis consequências adversas para o ambiente e para a saúde humana.

Declaração de conformidade CE
Este aparelho foi construído, fabricado e é comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" Nº 2006/95/EC, com as exigências da Directiva CEE Nº 2004/108/CE "Compatibilidade Electromagnética" e as exigências da Directiva Nº 93/68/CEE.

SE

Användning och underhåll
Avlägsna allt förpackningsmaterial runt apparaten.
Kontrollera att volt antalet på apparaten överensstämmer med eluttagen i ditt hem.
Voltnivå: AC220-240V 50Hz. Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.

Med OV-1420 tillagar du alltid maten med varm luft (varmluftsgrillning) och mat på ett upphängt galler. Fettet hålls till ett minimum, vilket resulterar i färre kalorier och mindre fett, vilket är bra för hälsan.

OV-1420 passar till alla typer av livsmedel: kött, kyckling, fisk, skaldjur, potatis, ris, grönsaker, etc. På mycket kort tid blir din måltid färdig!
För optimal användning av din halogen ugn bör du ta hänsyn till följande matlagningstips.

- Beroende på vilken typ av kost, vikt, volym och konsistens kan matlagningen variera.
- Om möjligt, lägg maten direkt på gallret.
- Tillaga en hel måltid på en gång genom att använda båda hyllorna i grillen och använd den medföljande ringen för att öka höjden.

Använda apparaten för första gången
Starta apparaten och låt den gå en tid genom att koppla in den i vägguttaget och ställ timern (nr 3) på 10 minuter. Innan du gör det måste du läsa hela bruksanvisningen och säkerhetsanvisningarna. Första gången enheten används kommer det bildas rök eller lukt, detta är normalt.

Användning
Ta bort kontakten från uttaget. Placera enheten på ett plant och stabilt underlag. Ta bort locket (nr 4) med hjälp av säkerhetshandtaget (nr 1) och placera den på en värmetålig yta. För ner en eller båda galler hyllorna med mat i glasskålen (nr 5). Lägg på mat som du vill förbereda på gallret.

Placera locket (nr 4) tillbaka över skålen (nr 5). Minst 4 cm avstånd mellan mat och locket krävs. Anslut utrustningen till ett jordat uttag. Om det minsta avståndet på 4 cm inte kan uppnås, anslut då den medföljande ringen för att öka avståndet från maten till värmeaggregatet (nr 5) och lägg sedan på locket (nr 4).

Slå på / av-timer (nr 3),vrids alltid medurs till önskad koktid och justera termostaten (nr 2) till önskad temperatur.
Tryck ned säkerhetshandtaget (nr 1) för att starta enheten. De två kontroll ljus (nr 7 och 8) tänds. När önskad temperatur uppnåtts, kommer kontrolljus (nr 8) att stängas av, medan fläkten fortsätter att vara igång. När tillagnings tiden är nådd kommer kontrolljus (nr 7) att stängas av, och det hörs en ljudsignal för att indikera att maträtten är klar. Tillagningstiden och temperaturen kan ändras under eller efter tillagning genom att vrida på knapparna (nr 2 eller 3).

Att placera mat för en optimal förberedelse
När du lägger flera bitar av mat på gallret ska du lämna minst 1,5 cm utrymme mellan bitarna av mat och glasskålen.
Detta utrymme tillåter luft att röra sig fritt genom ugnen. Undvik att stapla maten för att förbereda mer. Den varma luften måste cirkulera fritt att förbereda maten väl.
Förvärm ugnen genom att ställa in den på 6 minuter vid 250 °C

För att hålla maten krispig
Om maten är klar, vrid termostaten till låg värme och behåll fläkten på. Detta håller maten varm och krispig.

Efter användning
Ta bort kontakten från vägguttaget och ta bort locket med säkerhetshandtaget (nr 1). Använd alltid en handske för att ta bort gallret med mat. Låt enheten svalna innan rengöring.

Rengöring
Innan rengöring dra ut stickkontakten och låt den svalna helt. Du bör rengöra enheten efter varje användning. Ugnen har en speciell självrengörande inställning på temperaturkontrollen (nr 2), som bör användas för att tvätta glasskålen. Ta bort all mat och häll ut fett från skålen. Tillsätt cirka 15 cm kallt vatten i skålen med en skvätt diskmedel och vrid temperaturknappen till "Tvätt". Kombinationen av värme, virvlande vatten och rengöringsmedel rengör glasskålen mycket snabbt och effektivt. Gallret kan vara kvar i skålen samtidigt för att lösa upp eventuella rester som fastnat. Du kan behöva använda en diskborste för den envisa smutsen innan sköljning och torkning. alla delar, utom locket (nr 2) och plastytorna (nr 6), kan diskas i diskmaskin. För att skydda metall-och plastytor, använd inte slipande rengöringsmedel eller skurmedel kuddar.

Rekommenderad tillagningstid

Mat	Temperatur	Tillagningstid
Stekt kyckling(1,6Kg)	200℃	70 min
Kycklingbröst (350g)	190℃	20 min
Fisk(150g)	200℃	24 min
Rostbiff(1 Kg)	180℃	75 min
Paprika (halv)	200℃	34 min
Lök (hel, liten)	200℃	60 min
Potatis (stekt, små, skuren i två)	200℃	36 min
Potatis (bak, medium storlek)	200℃	75 min
Palsternacka (remsor ca.2 cm)	200℃	36 min
Yorkshirepudding (färdig)	200℃	12 min
Pommes Frites (fryst)	200℃	18 min

Tillagningstiden i den här handboken kan variera beroende på volym, vikt och massa av livsmedlet eller önskad krispighet.

VIKTIGA SÄKERHETSRUTINER

- Läs alla instruktioner innan användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten och innan rengöring. Låt apparaten kylas ner innan du sätter på eller tar loss delar. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar korrekt, eller har skadats på något sätt.
- Användandet av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och gör all garanti ogiltig.
- Använd inte utomhus eller på eller nära direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänge över bordskanten eller bänken eller röra varma ytor eller komma i kontakt med varma delar eller tillåta produkten att placerar under eller nära gardiner, fönster överdrag etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsbruk och det användningsområde den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stadig, plan yta.
- Apparaten får inte lämnas utan övervakning av vuxen person när den är PÅ eller varm.Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysik, sinnen eller mental kapacitet, ej heller av oerfarna eller personer utan kunskap (Barn inkluderat), om de inte har instruerats i användandet av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig oövervakade med apparaten. När du väljer placering av apparaten bör du ta hänsyn till att barn inte ska ha åtkomst till den. Se även till att kablar inte hänger ned.
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi även att du installerar en jordfelsbrytare för den krets som strömförsörjer badrummet.Jordfelsbrytaren måste ha en brytströmstyrka som inte överstiger 30 mA. Kontakta en behörig elektriker för mer information

SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

Garanti

- Apparaten som vårt företag tillhandahåller täcks av en 24 månader lång garanti som startar på inköpsdatumet (kvitto).
- Under garantins giltighetstid kommer alla tillverknings och materialfel på apparaten, dess tillbehör att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller när vi bedömer det nödvändigt, genom utbyte. Garanti servicen förlänger inte garantins giltighetstid inte heller ger den rätt till ny garanti!
- Bevis på garantin tillhandahålls genom bevis på köpet. Utan bevis på köpet, kommer inga kostnadsfria reparationer eller utbyten att utföras.
- Om du vill utnyttja din garanti vänligen returnera hela maskinen inkl original förpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatisk gratis utbyte av hela maskinen. I sådana fall vänligen kontakta vår service linje. Trasigt glas eller spruckna plastdelar är alltid köparen betalningsskyldig för.
- Defekter på förbrukningsmaterial eller delar som är utsatta för slitage, så väl som rengöring, underhåll eller utbyte av sagda delar täcks inte av garantin och därför ska dessa betalas!
- Garantin förbrukas vid fall av ej auktoriserad manipulation.
- Efter utgången av garantin kan reparationer utföras av den kompetenta återförsäljaren eller reparationsservice mot betalning för att täcka kostnaderna.

Riktlinjer för skydd av miljön

Denna apparat bör inte kastas i hushållssoporna när den slutat fungera, utan måste kasseras vid en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbol på apparaten, instruktionsmanualen och förpackningen är till för att uppmärksamma dig på detta viktiga ärende. Materialet som används i apparaten kan återvinnas. Genom att återvinna använda hushållsapparater bidrar du med ett viktigt steg till att skydda vår miljö. Fråga din lokala myndighet för information rörande samlingspunkter för återvinning.

Förpackning
Förpackningen är 100 % återvinningsbar, returnera förpackningen separat.
Produkt
Denna apparat är utrustad med en märkning enligt EU direktiv 2002/96/EC.
För kasserad elektronisk och elektrisk utrustning (WEEE). Genom att försäkra att produkten kasseras korrekt, hjälper du till att minska konsekvenserna på för miljön och hälsan.

Tillkännagivande för överensstämmelse med EC
Denna apparat är designad, tillverkad och marknadsförd enligt de säkerhets direktiv som gäller får låg spänningsdirektivet ”Nr 2006/95/EC, skyddskraven för EMC direktiv 2004/108/EC” elektromagnetisk kompabilitet” och kraven för direktiv 93/68/EEC.

HR

Rad i održavanje

Uklonite svu ambalažu s uređaja.
Provjerite odgovara li napon koji je naveden na uređaju naponu mreže u vašem domu.
Nazivni napon: AC220-240V 50Hz. Aparat uvijek uključite u uzemljenu utičnicu.

Aparat OV-1420 služi za kuhanje vrućim zrakom (suho prženje). Hrana se postavlja na plutajuću rešetku. Količina masnoće održava se minimalnom, što rezultira manjim brojem kalorija i manjim unosom masnoće, što je dobro za zdravlje.

OV-1420 prikladan je za sve vrste hrane: meso, piletinu, ribu, morske plodove, krumpir, rižu, povrće itd. Obrok se brzo priprema.
Za postizanje najboljih rezultata pripreme hrane, uzmite u obzir sljedeće savjete.

- Prilagodite način kuhanja načinu prehrane, težini, količini i teksturi hrane.
- Ako je moguće, postavite hranu izravno na rešetku.
- Pripremite kompletan obrok odjedanput, koristeći rešetke na dvije razine i prsten za povećanje.

Prvo korištenje

Uključite aparat u zidnu utičnicu i ostavite ga da radi tako što vremenski prekidač (br. 3) postavite na 10 minuta. Prije nego što to napravite, pročitajte cijeli priručnik i sigurnosne upute. Normalno je da prilikom prvog korištenja aparat otpušta dim ili miris.

KORIŠTENJE

Iskopčajte utikač iz utičnice. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu. Skinite poklopac (br. 4) pomoću sigurnosne poluge (br. 1) i postavite ga na površinu otpornu na vrućinu. Stavite jednu ili obje police za hranu u staklenu zdjelu (br. 5). Postavite hranu koju želite pripremiti na police.

Stavite poklopac (br. 4) ponovo na zdjelu (br. 5). Ostavite barem 4 cm prostora između hrane i poklopca. Uključite aparat u uzemljenu utičnicu. Ako ne možete postići minimalni potreban razmak od 4 cm, upotrijebite prsten kako biste povećali razmak od staklene posude (br. 5), a zatim stavite poklopac (br. 4).

Okrenite prekidač (br. 3), isključivo u smjeru kazaljke na satu i postavite ga na željeno vrijeme kuhanja, termostat (br. 2) postavite na željenu temperaturu.
Povucite sigurnosnu polugu (br. 1) prema dolje kako biste uključili uređaj. Uključit će se dvije kontrolne lampice (br. 7 i 8). Nakon postizanja željene temperature, kontrolna lampica se gasi (br. 8), a ventilator nastavlja raditi. Nakon isteka vremena kuhanja, kontrolna lampica se gasi (br. 7) i uključuje se zvučni signal koji označava da je hrana pripremljena. Vrijeme i temperatura kuhanja mogu se promijeniti tijekom ili nakon kuhanja pomoću odgovarajućih gumba (br. 2 i 3).

Postavljanje hrane radi optimalne pripreme

Kad na rešetku postavljate više komada hrane, svakako stavite barem 1.5 cm prostora između pojedinih komada i stjenki staklene posude.
To omogućuje nesmetano strujanje zraka. Nemojte međusobno priljubljivati komade hrane kako biste pripremili više. Da bi hrana bila dobro skuhana, vrući zrak mora slobodno strujati.
Ako pećnica treba biti unaprijed zagrijana, to učinite zagrijavajući je 6 minuta na 250 °C.

Da bi hrana bila hrskava

Ako je hrana pripremljena, postavite termostat na nisku temperaturu i ostavite ventilator uključenim. Hrana se na taj način održava vrućom i hrskavom.

Nakon korištenja

Iskopčajte utikač iz utičnice i skinite poklopac sa sigurnosnom polugom (br. 1). Police s hranom uvijek skidajte pomoću rukavice. Uređaj prije čišćenja ostavite da se ohladi.

Čišćenje

Uređaj prije čišćenja iskopčajte iz napajanja i ostavite da se potpuno ohladi. Uređaj je potrebno očistiti nakon svakog korištenja. Na sklopki za kontrolu temperature (br. 2) nalazi se posebna postavka za samočišćenje pećnice. Koristite je za pranje staklene posude. Uklonite svu hranu i masnoću s podloge. Dodajte otprilike 15 cm hladne vode u posudu s malo tekućeg deterdženta i postavite prekidač za kontrolu temperature na "Wash" (Pranje). Kombinacija vrućine, deterdženta i strujanja vode očistit će staklenu posudu brzo i učinkovito. U posudi možete istovremeno ostaviti i police kako biste omekšali zapečene ostatke hrane. Za tvrdokorne ostatke možda ćete morati upotrijebiti četku. Svi dijelovi osim poklopca (br. 2) i plastične podloge (br. 6) mogu se prati u perilici posuđa. Radi zaštite metalnih i plastičnih površina nemojte koristi gruba i abrazivna sredstva.

Preporučeno vrijeme kuhanja

Hrana	Temperatura	Vrijeme kuhanja
Pečena piletina (1.6Kg)	200℃.	70 min
Pileća prsa (350g)	190℃.	20 min
Riba (150g)	200℃.	24 min
Pečena govedina (1 Kg)	180℃.	75 min
Paprike (polovice)	200℃.	34 min
Luk (cijeli, manji)	200℃.	60 min
Krumpir (pečeni, mali, polovice)	200℃.	36 min
Krumpir (pečeni, srednje veličine)	200℃.	75 min
Pastrnjak (trake od cca.2 cm)	200℃.	36 min
Jorkširski puding (gotovi)	200℃.	12 min
Pomfrit (smrznuti)	200℃.	18 min

Vrijeme kuhanja navedeno u ovom priručniku može se razlikovati ovisno o težini i količini te o željenoj hrskavosti.

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

- Prije korištenja pročitajte sve upute.
- Nemojte dodirivati vruće površine. Koristite se samo drškama ili ručicama.
- Radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite ili prije čišćenja. Uređaja ostavite da se ohladi prije nego u njega budete stavljali ili vadili dijelove. Nemojte uređajem rukovati ako je oštećen kabel, utikač, nakon kvara ili se na bilo koji način oštetio.
- Upotreba pribora kojeg ne preporučuje proizvođač uređaja može dovesti do ozljeda i eventualno jamstvo za njegov rad učiniti nevažećim.
- Nemojte ga koristiti na otvorenom prostoru ili u blizini neposrednih izvora topline
- Ne ostavljajte kabel da visi preko ruba stola ili police, da dodiruje vruće površine ili dolazi u kontakt s vrućim dijelovima i nemojte ga postavljati ispod ili blizu zavjesa, prozorskih obloga, isl..
- Ovaj aparat je predviđen samo za kućnu upotrebu i tako ga treba i koristiti.
- Aparat se uvijek mora postaviti na ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat se smije koristiti samo uz prisutnost osoba i kao takav se nikad ne smije ostaviti bez nadzora odrasle osobe dok je uključen (ON) ili dok je vruć.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia.
- Za dodatnu zaštitu preporučamo da instalirate zaštitnu strujnu sklopku (RCD) u strujni krug koji napaja kupaonicu.ZSS ne smije imati nazivnu struju prorade sklopke veću od 30 mA. Pitajte vašeg instalatera za savjet.

SPREMITE OVE UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE

Jamstvo

- Uređaj koji isporučuje naša tvrtka obuhvaćen je 24-mjesečnim jamstvom počevši od dana kupnje (prijeme).
- U jamstvenom će periodu sve greške i oštećenja u materijalu ili izradi uređaja ili njegovih nastavaka biti besplatno otklonjene popravkom ili zamjenom, prema našoj odluci. Jamstveni popravci neće produživati jamstveni period niti se na temelju njih ne mogu polagati prava ni na kakva nova jamstva!
- Dokaz o jamstvu je dokaz o kupnji. Bez dokaza o kupnji neće se moći ostvariti pravo na besplatni jamstveni popravak.
- Ako želite ostvariti popravak u jamstvenom periodu, vratite cijeli stroj u originalnoj ambalaži zajedno s računom vašem predstavniku.
- Oštećenja na nastavcima ne podrazumijevaju automatsku zamjenu cijelog stroja. U takvom slučaju nazovite našu službu za pomoć korisnicima. Razbijeno staklo i slomljeni plastični dijelovi uvijek će se popraviti uz naplatu.
- Oštećenja potrošnih dijelova ili dijelova koji su podložni trošenju, kao i čišćenje, održavanje ili zamjena takvih dijelova neće biti obuhvaćeni jamstvom i stoga će se naplaćivati!
- Jamstvo će prestati vrijediti u slučaju neovlaštenog otvaranja.
- Nakon istijeka jamstvenog perioda, popravci se mogu obavljati u stručnom servisu ili servisnoj radionici uz naplatu nastalih troškova.

Smjernice o zaštiti okoliša

Ovaj aparat se ne smije pri kraju svojega životnog vijeka odložiti u kućni otpad već se mora odložiti u središtu za recikliranje električnih i elektroničkih kućanskih aparata. Ovaj znak na aparatu, upute za rukovanje i ambalaža vas upozoravaju na ovu važnu činjenicu. Materijali od kojih je ovaj aparat izrađen se mogu reciklirati. Recikliranjem rabljenih kućanskih aparata učinit ćete značajni doprinos zaštiti okoliša. Od lokalnih vlasti zatražite informacije o mjestima za prikupljanje otpada radi recikliranja

Ambalaža
Ambalaža se 100% može reciklirati, ambalažu vraćajte odvojeno.
Proizvod
Ovaj uređaj opremljen je oznakom koja potvrđuje njegovu sukladnost s europskom direktivom 2002/96/EZ
o odlaganju električnog i elektroničkog otpada (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja u otpad, pomoći ćete smanjenju štetnih utjecaja na okoliš i zdravlje čovjeka.

EZ Izjava o sukladnosti
Ovaj uređaj je izveden, proizveden i plasiran na tržište u skladu sa sigurnosnim ciljevima Niskonaponske direktive br. 2006/95/EZ, zahtjevima glede zaštite iz EMC direktive 2004/108/EZ "Elektromagnetska kompatibilnost" i zahtjevima direktive 93/68/EEZ.

NO

Betjenning og vedlikehold
Fjern all emballasjen fra apparatet.
Sjekk at spenningen for apparatet stemmer overens med nettspenningen i ditt hjem.
Nominell spenning : AC220-240V 50Hz. Kobl alltid apparatet til en jordet stikkontakt.

Med OV-1420 tilbereder du alltid maten med varmluft (tørrsteking) og med maten på en løs rist. Fett blir holdt til et minimum, som resulterer i færre kalorier og mindre fett, hvilket er godt for din helse.

OV-1420 passer for alle typer mat: kjøtt, kylling, fisk, sjømat, poteter, ris. grønsaker etc. På meget kort tid blir din mat ferdiglaget!
For best utnyttelse av din fullstendig-halogen ovn bør du ta i betraktning følgende koketipps.

- Matens tilberedningsprosess vil bli forandret avhengig av type diett, vekt, volum og konsistens.
- Hvis mulig, så legg maten direkte på risten.
- Forbered et fullt måltid på en gang, ved å bruke de to nivåer for ristene og utvidelsesringen.

Første gangs bruk
La maskinen gå litt, ved å sette in støpselet i strømuttaket og sette tidsbryteren (nr. 3) på 10 minutter. Men før du gjør dette, må du lese hele bruksanvisningen og sikkerhetsinstruksene. Ved første gangs bruk vil apparatet gi fra seg litt røk og lukt. Dette er normalt.

Bruk
Fjern støpselet fra strømuttaket. Plasser apparatet på et flatt og stødig underlag. Fjern lokket (nr. 4) ved hjelp av sikkerhetshåndtaket (nr. 1) og sette det på en varmebestandig overflate. Sett en eller begge medfølgende mathyller ned i glassbollen (nr. 5). Sett maten du vil tilberede på hyllene.

Plasser lokket (nr. 4) tilbake på bollen (nr. 5). Det bør være minst 4 cm avstand mellom maten og lokket. Kobl apparatet til en jordet stikkontakt. Hvis minimum avstand på 4 cm ikke kan bli oppnådd benyttes den medfølgende ringen, for å øke avstanden til glassbollen (nr. 5), og så plasseres lokket (nr. 4) på ringen.

Skru på / av tidsbryter (nr. 3), alltid med klokken, til den ønskede koketiden og juster termostaten (nr. 2) til ønsket temperatur.
Trykk sikkerhetshåndtaket (nr. 1) ned for å betjene apparatet. De to kontrollampene (nr. 7 og 8) vil tennes. Når ønsket temperatur er nådd vil kontrollampe (nr. 8) sukke, mens viften fortsatt går. Når koketiden er nådd vil kontrollampe (nr. 7) slukke, og det høres et pip som indikerer at maten er ferdig. Koketid og temperatur kan endres under og etter koking ved hjelp av venderne (nr 2 eller 3).

Å plassere mat for å oppnå optimal tilberedning
Når du plasserer flere matdeler på risten, så pass på at du i det minste lar det være 1,5 cm plass mellom maten og siden på glassbollen.
Denne avstanden lar luften bevege seg fritt gjennom ovnen. Unngå å stable for mye mat, for å tilbered mer. Den varme luften må sirkulere fritt for ordentlig å tilberede maten.
Forvarmes i 6 minutter på 250℃.

Å holde maten sprø
Hvis maten er ferdig så skru termostaten ned og hold viften i gang. Dette holder maten varm og sprø.

Etter bruk
Fjern pluggen fra stikkontakten og fjern lokket ved hjelp av sikkerhetshåndtaket (nr.1). Bruk alltid en steke-vante e.l. for å ta ut hyllene med maten. La apparatet kjøle seg ned før det rengjøres.

Rengjøring
Før rengjøring kobles apparatet fra strømuttaket, og det får kjøle seg helt ned. Du bør vaske apparatet etter hver gangs bruk.
Ovnen har en spesiell selvrensings innstilling på temperaturkontrollen (nr. 2), som brukes for å vaske glassbollen. Fjern matrester og ta vekk fett fra basen. Hell ca. 15 cm kaldt vann og en liten sprut oppvaskvæske i bollen og skru temperaturbryteren til "Vask". Kombinasjonen av varmen, den virvlende bevegelsen av vannet og vaskemiddelet vil vaske glassbollen raskt og effektivt. Hyllene kan samtidig forbli i bollen, for å løsne avleiringer som sitter fast. Du kan behøve å fjerne gjenstridige avleiringer med en oppvaskbørste før skylling og rentørking. Alle deler, unntatt lokket (nr. 2) og plastikkbasen (nr. 6), kan vaskes i vaskemaskin. For å beskytte metallet og plastikkoverflaten må slipende vaskemiddel eller skrubbende børster e.l. ikke brukes.

Anbefalte koketider

Mattype	Temperatur	Koketid
Stekt kylling (1.6Kg)	200℃	70 min
Kyllingbryst (350g)	190℃	20 min
Fisk (150g)	200℃	24 min
Oksestek (1 Kg)	180℃	75 min
Paprika (halvert)	200℃	34 min
Løk (hele, små)	200℃	60 min
Poteter (stekte, små, kuttet i to)	200℃	36 min
Potet (bakt, medium størrelse)	200℃	75 min
Pastinakk (strips ca.2 cm)	200℃	36 min
Yorkshire pudding (ferdiglaget)	200℃	12 min
Chips (frossen)	200℃	18 min

Koketiden i denne tabellen er veiledende og vil avvikes avhengig av volum, vekt eller mengde på maten eller ønsket sprøhet.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

- Les alle instruksjoner før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knapper.
- Ikke bløtlegg ledning, kontakt eller apparat i vann eller annen væske for å beskytte mot elektrisk støt.
- Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rensing. La apparatet avkjøles før du setter på eller tar av deler. Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller kontakt, eller etter at apparatet feiler eller har blitt skadet på noe måte.
- Bruk av tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av apparatets fabrikant kan føre til skade og ugyldiggjøre en garantiordning.
- Må ikke brukes utendørs, eller på eller i direkte nærhet av varmekilder.
- La ikke ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater eller komme i kontakt med varme deler, eller la apparatet bli plassert ved eller i nærheten av gardiner, persienner osv.
- Dette apparatet er for husholdsbruk, og bare for det formålet det er laget for.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og rett underlag.
- Apparatet er et tilsluttet apparat, og som sådan skal det aldri forlates SLÅTT PÅ eller mens det er varmt, uten en voksens tilsyn.
- Sprekker på keramikkomponenter er utelatt fra garantien.
- For ytterligere beskyttelse, råder vi deg til å installere en (jordfeilbryter) i den elektriske kretsen som går til badet . Jordfeilbryter en må ikke ha en nominell driftsstrøm høyere enn 30mA. Spør din forhandler til råds.

TA VARE PÅ DENNE INSTRUKSJONEN FOR FREMTIDIG BRUK

Garanti

- Apparatet som er stilt til rådighet av vårt Selskap er dekt av 24 måneders garanti fra datoen det ble kjøpt (kvittering).
- I garantitiden vil enhver feil på apparatet eller dets tilbehørs materiell eller fabrikkfeil bli korrigert gratis ved å reparere det eller, etter vår vurdering, ved å erstatte det. Garantireparasjoner vil ikke innebære en forlengelse av garantitiden, og heller ikke medføre rettighet til en ny garanti!
- Kvittering er gyldig garantibevis. Uten kvittering vil ingen gratis erstatning eller reparasjon bli utført.
- Hvis du ønsker å klage i garantiperioden, vennligst returner hele maskinen i originalforpakning til forhandleren sammen med kvitteringen.
- Skade på tilbehør betyr ikke nødvendigvis gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller vennligst kontakt vår kundestøtte. Knust glass eller brudd i plastdeler blir alltid kostnadsberegnet.
- Skader på forbruksartikler eller klær, så vel som rensing, vedlikehold eller erstatning av overnevnte deler er ikke dekt av garantien og må følgelig betales.
- Garantien opphører ved uautorisert reparasjon..
- Etter garantiens utløp kan reparasjoner bli utført av en kyndig forhandler eller servicereparatør mot betaling av de påløpte kostnader.

Retningslinjer for beskyttelse av miljøet

Dette apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet når det ikke lenger er i bruk, men må leveres på et gjenvinningssted for elektriske apparater. Dette symbolet på apparatet, instruksjonsmanualen og forpakningen opplyser deg om dette viktige temaet. Materialene brukt i dette apparatet kan gjenvinnes. Ved gjenvinning av brukte husholdsapparater bidrar du til en viktig beskyttelse av vårt miljø. Spør dine lokale myndigheter om informasjon angående innsamling.

Forpakning

Forpakningen er 100 % gjenvinnbar, lever forpakningen separert.

Produkt

Apparatet er utstyrt med et merke i samsvar med European Directive 2002/96/EC.
På Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å forsikre at produktet blir korrekt håndtert som søppel vil det forhindre uheldige konsekvenser for miljø og helse.

EC Samsvarserklæring

Apparatet er laget, fabrikkert og videresolgt i henhold til sikkerhetsreglene i Lavspenningsdirektivet "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" og kravene i direktiv 93/68/EEC

BG

Експлоатация и поддръжка

Разопаковайте напълно уреда.
Проверете дали напрежението обозначено на уреда съответства на това във вашия дом. Номинално напрежение: Променлив ток (AC) 220-240V 50Hz. Винаги включвайте уреда към заземен контакт.

С уреда „OV-1420" вие готвите само с помощта на нагорещен въздух (сухо печене), а храната се поставя на плаващата решетка. Мазнината се свежда до минимум, което има за резултат по-малко калории и мазнини, което пък е добре за вашето здраве.
Уредът „OV-1420" е подходящ за всички видове храна: месо, пилешко месо, риба, морски храни, картофи, ориз, зеленчуци и др. И храната ви е готово за много кратко време !
За да оползотворите за максимум качествата на вашата изцяло халогенна фурна, трябва да имате предвид някои тънкости и детайли при готвенето:

- В зависимост от типа на диетата, която прилагате, теглото, количеството и текстурата при процеса на приготвяне на храната могат да бъдат прилагани в обратен ред;
- Ако е възможно поставяйте хранителните продукти директно върху решетката;
- Пригответе едно ястие напълно на един път като използвате двете нива на решетката и уголемителния пръстен.

Първа употреба на уреда

Оставете уреда да поработи на „празен цикъл" като го включите в контакта и поставите ключа за времето(№ 3) на 10 минути. Преди да пристъпите към това трябва да прочетете изцяло предоставения наръчник за употреба и инструкциите за безопасност. При първото включване уредът ще отдели малко дим и миризма, което е нормално.

Употреба

Изключете уреда от контакта. Поставете на равна стабилна повърхност. Махнете капака (№ 4) с помощта на предпазната ръкохватка (№ 1) и го поставете на топлоустойчива повърхност. Поставете единия или и двата включени в комплекта рафта в стъклената купа (№ 5). Поставете хранителните продукти, които искате да сготвите върху стойките.

Поставете капака (№ 4) обратно върху купата (№ 5). Необходимо е да се оставят най-малко 4 см. между хранителните продукти и капака. Включете уреда в заземен контакт. Ако минималното разстояние от 4 см. между капака и храната не може да бъде постигнато, по-добре използвайте предоставения пръстен за да увеличите разстоянието до стъкления съд (№ 5) и поставете капака (№ 4)..

Включете / Изключете таймера (№ 3), като винаги го въртите в посока на часовниковата стрелка, докато достигнете желаната от вас продължителност на готвенето и след това настройте термостата (№ 2) на желаната от вас температура.
Натиснете надолу предпазната ръкохватка (№ 1) за да задействате уреда. Двете контролни лампи (№№ 7 и 8) ще се включат. Когато бъде достигната желаната температура, контролната лампа (№ 8) ще изгасне, но уредът продължава да работи. Когато бъде достигната зададената продължителност на готвене, контролната лампа (№ 7) ще изгасне и уредът ще сигнализира посредством включване на зумер, че вашата храна е вече сготвена. Зададените продължителност и температура на готвене могат да бъдат променяни по време или след процеса на готвене посредством бутоните за настройка (№№ 2 или 3).

Поставяне на хранителните продукти за постигане на оптимално функциониране на уреда

Когато поставяте върху решетката хранителни продукти оставяйте най-малко 1,5 см. разстояние между отделните парчета / късове, както и между хранителните продукти и стените на стъклената купа.
Това разстояние позволява на въздуха свободно да циркулира в пещта. Избягвайте да поставяте парчета хранителни продукти едно върху друго стремейки се да приготвите по-голямо количество храна. Нагорещеният въздух трябва да циркулира свободно за да се постигне правилно сготвяне на храната.
Настроите уреда на 6 минути при температура 250 °C

За да постигнете хрупкавост на храната

Когато храната и сготвена намалете термостата и оставете вентилатора да поработи. Това поддържа храната гореща и хрупкава.

След употреба

Извадете щепсела от контакта и свалете капака посредством предпазната ръкохватка (№ 1). При махането на стойките с храната винаги използвайте предпазна ръкавица. Оставете уреда да изстине преди да пристъпите към почистването му.

Почистване

Преди да пристъпите към почистване изключете уреда от мрежата и го оставете да изстине напълно. Уредът трябва да се почиства след всяка употреба. Фурната има специална настройка за самопочистване на контрола на температурата (№ 2), което трябва да се използва при измиване на стъклената купа. Махнете всички остатъци от храна и изхвърлете остатъчната мазнина на дъното. Сипете около 15 см. студена вода в купата и изстискайте кратка струя препарат за миене и след това включете ключа за температурата на позиция „Миене". Комбинацията от топлина, завихрянето на водата и препарата за миене ще измият купата бързо и ефикасно. При това в купата с разтвора за миене могат да бъдат оставени и стойките за да се размекнат и отмият твърди остатъци от хранителни продукти. Може да се наложи да използвате и четка за миене за да премахнете упорити остатъци и замърсявания преди да изплакнете купата и накрая да я подсушите. Всички части на уреда с изключение на капака (№ 2) и пластмасовата основа (№ 6) могат да бъдат измивани в съдомиялна машина. За да предпазите металните и пластмасови повърхности от надраскване не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби и кърпи за изстъргване.

Препоръчителни времена за готвене

Хранителни продукти	Температура	Време на готвене
Печено пиле (1.6 кг.)	200℃	70 мин.
Пилешки гърди (350 гр.)	190℃	20 мин.
Риба (150 гр.)	200℃	24 мин.
Печено телешко (1 кг.)	180℃	75 мин.
Пиперки (разполовени)	200℃	34 min
Лук (цял, малки глави)	200℃	60 мин.
Картофи (печени, малки, разполовени)	200℃	36 мин.
Картоф (печен, среден размер)	200℃	75 мин.
Пащърнак (ленти диам. 2 см.)	200℃	36 мин.
Йоркширкски пудинг (полуфабрикат)	200℃	12 min
Чипс (замразен)	200℃	18 мин.

Времетраенето на готвенето посочено в това ръководство могат да бъдат променяни в зависимост от количеството, теглото и масата на хранителните продукти, или желаната степен на хрупкавост.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Прочете инструкциите преди употреба.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или бутоните.
- За да се предпазите от електрически удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или в други течности.
- Изключвайте от контакта, когато не работите с уреда и преди почистване. Оставете уреда да изстине преди да поставяте или сваляте части. Не работете с уреда ако кабелът или щепселът са повредени или уредът не работи добре, или е повреден по един или друг начин.
- Употребата на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на уреда и да направи невалидна гаранцията му.
- Не използвайте уреда на открито, върху или близо до източници на топлина.
- Не оставяйте кабела да виси от масата или шкафа, или да се допира до горещи повърхности и не поставяйте уреда под или близо до пердета, завеси, покрития за прозорци и др.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба и само за целите, за които е произведен.
- Уредът трябва да бъде поставен на стабилна и равна повърхност.
- Този уред не бива да се оставя включен без контрол от страна на възрастни хора.
- Счупването на керамичните части не се покрива от гаранцията.
- За допълнителна защита ние ви съветваме да инсталирате устройство за диференциална защита (RCD) в електрическата мрежа в банята. Това устройство RCD трябва да има номинален остатъчен ток не по-силен от 30mA. Посъветвайте се със специалист по инсталациите.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Гаранция

- Уредът, доставен от нашата фирма, има 24 месеца гаранция, считано от датата на покупката (касова бележка).
- В периода на гаранцията ако уредът или частите му покажат фабрични дефекти, същите ще се ремонтират или по наше усмотрение ще се заменят с нови безплатно. Ремонтите по време на гаранционния срок не дават основание за удължаване срока на гаранцията или искане на нова гаранция!
- Доказателство за право на гаранция е документът за покупка на уреда. Без документ за покупка няма да се извършва безплатен ремонт или смяна на уреда.
- Ако искате да рекламирате уреда в рамките на гаранционния му срок, върнете целия уред в оригиналната му опаковка и представете документ за покупката.
- Повреда на аксесоарите не означава автоматична безплатна смяна на целия уред. В такива случаи, моля обадете се на нашата гореща линия. Смяната на счупени стъклени или пластмасови части се заплаща.
- Дефекти, причинени от консумативи или в резултат на износени части, или поради неправилно почистване, поддръжка или смяна на споменатите части, не се покриват от тази гаранция и подлежат на заплащане!
- Гаранцията се прекратява в случаи на извършени ремонтни дейности от не оторизирани сервизи.

- След изтичане на гаранцията ремонти могат да се правят от компетентни сервизи срещу съответното заплащане.

Указания за опазване на околната среда

След изхвърляне от употреба този уред не трябва да се поставя при битовите отпадъци, а трябва да се предаде за рециклиране в пункт за рециклиране на електрически и електронни битови уреди. Този символ върху уреда, в ръководството за употреба и върху опаковката насочва вниманието към този важен въпрос. Материалите, използвани при направата на уреда, подлежат на рециклиране. Чрез рециклирането на домашни уреди вие имате огромен принос в опазването на околната среда. Проверете при местните власти относно пунктовете за рециклиране.

Опаковка
Опаковката подлежи на 100% рециклиране, върнете я отделно.
Продукт
Този продукт има знак според Европейска директива 2002/96/EC, относно Електрически и електронни отпадъци (WEEE). Чрез правилното рециклиране на този продукт вие помагате за предпазване от вредни последици за околната среда и човешкото здраве.

ЕС декларация за съгласуваност
Този уред е конструиран, произведен и продаван в съответствие с целите за безопасност на Директивата за нисък волтаж "No 2006/95/EC, изискванията за защита според EMC Directive 2004/108/EC "Електромагнитна съвместимост" и изискванията според Директива 93/68/EEC.

HU

Használat és karbantartás
Távolítsa el a csomagolóanyagokat a készülékről.
Ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel az Ön otthonában.
Névleges feszültség: Váltakozó áram (AC) 220-240 V 50 Hz. A készüléket mindig földelt fali csatlakozó aljzathoz csatlakoztassa.

Az OV-1420-as készülékkel mindig forró levegővel főzhet (száraz sütés), és az étel egy levegőben álló rácson van. A zsírfelhasználás minimális, ennek eredményeképpen kevesebb a kalória és kevesebb a zsír, ami egészséges.
Az OV-1420 minden típusú étel elkészítéséhez használható: sertéshús, szárnyas, hal, tengeri herkentyű, burgonya, rizs, zöldségek, stb. Az étel nagyon rövid időn belül elkészül!
A halogénnel működő sütő legjobb használatához vegye figyelembe a következő főzési tippeket.

- A táplálék, a súly, a térfogat és a textúra függvényében az ételt elkészítés közben meg kell fordítani.
- Lehetőség szerint az ételt közvetlenül a rácsra helyezze
- Egyszerre egy teljes menüt is elkészíthet a két rácsszint és a gyűrű segítségével.

Első használat
Első alkalommal hagyja működni a gépet egy ideig úgy, hogy bedugja a fali csatlakozó aljzatba és az időkapcsolót (3) 10 percre állítja. Ennek elvégzése előtt el kell olvasnia a teljes útmutatót és biztonsági utasításokat. A készülék első használata során egy kevés füst vagy szag keletkezhet, ez normális.

Használat
Húzza ki a dugaszt a csatlakozó aljzatból. A készüléket lapos és stabil felületen helyezze el. A biztonsági fogantyúval (1) vegye le a fedelet (4), és tegye egy hőálló felületre. Tegye az egyik vagy mindkét ételrácsot az üvegedénybe (5). Tegye az elkészítendő ételt a keretre.

Helyezze vissza a fedelet (4) az edényre (5). Legalább 4 cm távolságot szükséges hagyni a fedél és az étel között. Csatlakoztassa a készüléket egy földelt aljzathoz. Ha a 4 cm minimális távolság nem tartható, inkább használja a mellékelt gyűrűt, és azzal növelje meg a távolságot az üvegserpenyőtől (5), majd helyezze fel a fedelet (4).

Mindig az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa a be/ki időkapcsolót (3) a kívánt főzési idő beállításához, és állítsa be a termosztátot (2) a kívánt hőmérsékletre.
A készülék működésének megkezdéséhez nyomja le a biztonsági fogantyút (1). A két jelzőlámpa (7 és 8) bekapcsol. A kívánt hőmérséklet elérésekor a jelzőlámpa (8) kikapcsol, miközben a ventilátor tovább forog. A főzési idő leteltekor a jelzőlámpa (7) kikapcsol, és egy hangjelzés jelzi, hogy elkészült az étel. A főzési idő és a hőmérséklet a beállítógombok (2 és 3) segítségével főzés közben vagy után megváltoztatható.

Az ételek elhelyezése az optimális elkészítéshez
Amikor néhány ételdarabot tesz a rácsra, azokat úgy helyezze el, hogy legalább 1,5 cm távolság legyen az ételdarabok között, valamint a darabok és az üvegedény oldalfala között. Ez a távolság lehetővé teszi a levegő szabad áramlását a főzőtérben. Kerülje az ételek felhalmozását, ha több darabot főz egyszerre. Az étel megfelelő elkészítéséhez a levegőnek szabadon kell áramlania.
Ha a recept azt írja elő, hogy a sütőt elő kell melegíteni, a készüléket 6 perc beállításával 250 ℃-ra melegítheti.

Az étel ropogósan tartása
Ha elkészült az étel, a termosztátot állítsa alacsony hőmérsékletre és hagyja működni a ventillátort. Ez melegen és ropogósan tartja az ételt.

Használat után

Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból, és a biztonsági fogantyúval vegye le a fedelet (1). Mindig viseljen kesztyűt az ételttartó rácsok kivételekor. A tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a készüléket, és hagyja teljesen lehűlni. Minden egyes használat után meg kell tisztítania a készüléket. A sütő hőmérséklet-szabályozóján (2) található egy speciális tisztítási beállítás, ami az üvegedény lemosásához kell használni. Vegye ki az összes ételt, és engedje le a zsírt az alapzatból. Öntsön kb. 15 cm-nyi hideg vizet és egy kevés mosogatószert az edénybe, majd kapcsolja a hőmérsékletkapcsolót “Wash” (“Elmosás”) állásba. A hő, a víz forgó mozgása és a mosogatószer nagyon gyorsan és hatékonyan megtisztítja az üvegedényt. Ugyanakkor a rácsokat benne hagyhatja az edényben, hogy felpuhuljanak a rajtuk található lerakódások. Öblítés és szárazra törlés előtt szüksége lehet egy mosókefére a makacs szennyeződések eltávolításához. Az összes tartozék, kivéve a fedelet (2) és a műanyag alapzatot (6) mosogatógépbe tehető. A fém és műanyag felületek védelme érdekében ne használjon súrolószert vagy súrolót.

Ajánlott főzési idő

Élelmiszer	Hőmérséklet	Főzési idő
Sültcsirke (1,6 kg)	200 ℃	70 perc
Csirkemell (350 g)	190 ℃	20 perc
Hal (150 g)	200 ℃	24 perc
Marhasült (1 kg)	180 ℃	75 perc
Paprika (félbevágott)	200 ℃	34 perc
Hagyma (egész, kisméretű)	200 ℃	60 perc
Burgonya (sült, kisméretű, félbevágott)	200 ℃	36 perc
Burgonya (sült, közepes méretű)	200 ℃	75 perc
Paszternák (kb. 2 cm-es csíkok)	200 ℃	36 perc
Yorkshire puding (kész)	200 ℃	12 perc
Burgonyaszirom (fagyasztott)	200 ℃	18 perc

Az útmutatóban szereplő főzési idők az élelmiszer térfogatának, súlyának és tömegének, valamint a kívánt ropogósságának függvényében változhatnak.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Használat előtt olvassa el az összes előírást.
- Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Használja a készülék fogantyúját és kezelőszerveit.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozót és a készüléket vízbe és más folyadékba.
- Használaton kívül, illetve tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból. A készüléket hagyja lehűlni, mielőtt tartozékokat tesz rá vagy vesz le róla. Ne használja a készüléket, ha megsérült a hálózati kábele vagy a csatlakozója, ha rendellenes működést mutat, illetve ha bármilyen módon megsérült.
- A nem a készülék gyártója által javasolt tartozékok használata sérülést okozhat és érvényteleníti a garanciát.
- Ne használja a készüléket szabadtéren, illetve hőforrásokon vagy azok közvetlen közelében.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le az asztal vagy a pult széléről és ne érjen hozzá semmilyen forró felülethez. Ne tegye a készüléket függöny vagy más hasonló textília alá vagy annak közvetlen közelébe.
- A készüléket csak háztartási célra és csak rendeltetésének megfelelő módon használja.
- A készüléket stabil, vízszintes felületre helyezze.
- A készüléket soha ne hagyja felnőtt felügyelete nélkül BEKAPCSOLVA vagy forró állapotban.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia
- További védelmi elemként javasoljuk visszamaradó áramú áramkör-megszakító (RCD) használatát a fürdőszobát kiszolgáló elektromos áramkörben. Az RCD eszköz névleges működési visszamaradó árama nem lehet magasabb 30mA-nél. Forduljon a telepítést végző személyhez további tanácsért.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Garancia

- Erre a cégünk által gyártott készülékre 24 hónapos garanciát biztosítunk a vásárlás (számla) dátumától számítva.
- A garancia időtartama alatt a készüléknek és tartozékainak bármilyen anyag- vagy gyártási hibából eredő meghibásodása esetén a készüléket ingyenesen kijavítjuk vagy – cégünk mérlegelésétől függően – kicseréljük. A garanciális szervizelés nem jelenti a garancia meghosszabbítását vagy egy új garanciaidőszak elkezdését!
- A garanciát a vásárlást igazoló dokumentum igazolja. Vásárlást igazoló dokumentum hiányában nincs mód az ingyenes cserére, illetve javításra.
- Ha érvényesíteni kívánja a garanciát, akkor kérjük, juttassa vissza az egész készüléket eredeti csomagolásában az értékesítőhöz a vásárlást igazoló számla kíséretében.
- A tartozékok hibája nem jelenti az egész készülék automatikus kicserélését. Ilyen esetekben hívja ügyfélszolgálatunkat. A törött üveg- vagy műanyag tartozékok pótlása minden esetben díjköteles.
- A fogyóeszközök, illetve a kopásnak kitett alkatrészek meghibásodására, valamint az említett alkatrészek tisztítására, karbantartására és cseréjére a garancia nem vonatkozik, így ezek külön fizetendők!
- A készülék illetéktelen felnyitása esetén a garancia érvényét veszti.
- A garancia lejártát követően a készülék javítása szakszervizben, díjfizetés ellenében lehetséges.

Környezetvédelmi előírások

A készüléket élettartamának végeztével ne a háztartási szemétbe dobja, hanem vigye az elektromos és elektronikus háztartási hulladékok számára kijelölt központi gyűjtőhelyre. Ez, a készüléken, a használati útmutatóban és a csomagolóanyagokon látható szimbólum erre a fontos tudnivalóra hívja fel a figyelmet. A készülékben felhasznált anyagok újrahasznosíthatóak. A használt háztartási eszközök újrahasznosításával Ön is hozzájárulhat környezetünk védelméhez. A gyűjtőhelyről az illetékes önkormányzat ad felvilágosítást.

Csomagolás

A csomagolás 100%-ban újrafelhasználható; a csomagolást válassza külön a készüléktől.

Termék

Ez a készülék megfelel az Elektromos és elektronikus készülékek hulladékairól szóló 2002/96/EC sz. EU-irányelvnek (WEEE). A terméknek a hulladékfeldolgozás során történő megfelelő kezelésével elkerülhetők a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt káros hatások.

EC megfelelőségi nyilatkozat

A készülék tervezése, gyártása és értékesítése során figyelembe vették a 2006/95/EC sz. kisfeszültségű irányelv, a 2004/108/EC sz. elektromágneses megfelelőségi irányelv, valamint a 93/68/EEC sz. irányelv biztonsági előírásait.

CZ

Provoz a údržba

Vyjměte zařízení z obalu.
Zkontrolujte, zda napětí přístroje odpovídá síťovému napětí u Vás doma.
Jmenovité napětí : AC220-240V 50Hz. Zařízení vždy zapojujte do uzemněné zásuvky.

V troubě OV-1420 pečete vždy horkým vzduchem (pečení na sucho) a potraviny jsou umístěny na zvýšeném roštu. Obsah tuku je omezen na minimum, což má za následek méně kalorií a méně tuku, a to prospívá zdraví.

Trouba OV-1420 je vhodná pro všechny druhy potravin: maso, kuře, ryby, plody moře, brambory, rýži, zeleninu atd. Vaše jídlo bude hotové za velmi krátkou dobu!
Aby byl výsledek vaření ve Vaší halogenové troubě co nejlepší, nabízíme Vám následující kuchařské tipy.

- V závislosti na typu stravy, hmotnosti, objemu a struktuře potravin lze postup při jejich zpracování měnit.
- Je-li to možné, položte potraviny přímo na rošt.
- Pomocí dvoustupňového roštu a zvedacího kruhu připravíte celé jídlo najednou.

První použití

Zařízení jednou spusťte připojením do zásuvky a nastavením časového spínače (č. 3) na 10 minut. Předtím je třeba si přečíst celý manuál a bezpečnostní předpisy. Při prvním použití vychází ze zařízení trochu kouře nebo zápachu, což je normální.

Použití

Vyndejte zástrčku ze zásuvky. Zařízení umístěte na rovný a stabilní povrch. Pomocí bezpečnostního držadla (č. 1) sejměte kryt (č. 4) a položte jej na tepelně odolný povrch. Vložte jeden či oba rošty do skleněné nádoby (č. 5). Potraviny, které chcete připravovat, položte na rošty.

Víko (č. 4) položte zpět na nádobu (č. 5). Je nutno dodržet alespoň čtyřcentimetrovou vzdálenost mezi potravinami a víkem. Zařízení připojte do uzemněné zásuvky. Nelze-li dodržet minimální vzdálenost 4 cm, použijte pro zvětšení vzdálenosti přiloženého kruhu na skleněnou nádobu (č. 5) a potom přiklopte víko (č. 4).

Časovým spínačem s funkcí zapnuto/vypnuto (č. 3) otáčejte vždy ve směru hodinových ručiček až na požadovanou dobu pečení a termostat (č. 2) nastavte na požadovanou teplotu.
Zatlačením bezpečnostního držadla (č. 1) zařízení spustíte. Obě kontrolky (č. 7 a 8) se rozsvítí.
Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolka (č. 8) zhasne, ale větrák pořád běží.
Jakmile je dosaženo konce doby pečení, kontrolka (č. 7) zhasne a zazní pípnutí, které Vám oznámí, že jídlo je hotové. Dobu pečení i teplotu je možno měnit během pečení či po pečení nastavením příslušných knoflíků (č. 2 nebo 3).

Rozmístění potravin pro optimální přípravu

Pokud na rošt vkládáte několik kusů potravin, přesvědčte se, zda jste nechali mezi jednotlivými kusy potravin a od stěny nádoby alespoň 1,5 cm místa.
To umožní volné proudění vzduchu troubou. Vyhněte se tomu, abyste potraviny naskládali těsně k sobě za účelem přípravy jejich většího množství. Horký vzduch musí volně cirkulovat, aby se jídlo řádně uvařilo.
Troubu předehřejte po dobu asi 6 minut na 250 °C

Jak uchovat jídlo křehké

Jakmile je jídlo hotové, otočte termostatem na mírno a nechejte běžet ventilátor. Tak uchováte jídlo křehké.

Po použití

Vyjměte zástrčku ze zásuvky a pomocí bezpečnostního držadla (č. 1) sejměte víko. Při vyndavání roštů s jídlem vždy použijte rukavici. Před čištěním nechejte zařízení vychladnout.

Čištění

Před čištěním odpojte zařízení od zdroje a nechejte úplně vychladnout. Zařízení byste měli čistit po každém použití. Trouba má na spínači teploty (č. 2) speciální nastavení režimu samočištění, které by se mělo používat pro čištění skleněné nádoby. Vyjměte veškeré potraviny a nechte vytéct tuk ze dna. Do nádoby nalijte asi 15 cm studené vody s trochou prostředku na mytí nádobí a spínač teploty nastavte na "Wash" (Mytí). Kombinací tepla, vířivého pohybu vody a čisticího prostředku se skleněná nádoba velmi rychle a účinně vyčistí. Rošty lze při tom ponechat v nádobě, aby změkly usazené zbytky. Před opláchnutím a utřením bude možná nutné odstranit kartáčem těžko odstranitelné zbytky. Všechny části zařízení kromě víka (č. 2) a plastového stojanu (č. 6) lze mýt v myčce. Z důvodu ochrany kovových a plastových povrchů nepoužívejte hrubé čisticí prostředky či drsné houbičky.

Doporučené doby pečení

Druh potravin	Teplota	Doba pečení
Pečené kuře (1,6 Kg)	200℃	70 min
Kuřecí prsa (350 g)	190℃	20 min
Ryby (150g)	200℃	24 min
Hovězí pečeně (1 Kg)	180℃	75 min
Paprika (půlená)	200℃	34 min
Cibule (celá, malá)	200℃	60 min
Brambory (pečené, malé, rozkrojené napůl)	200℃	36 min
Brambora (pečená, středně velká)	200℃	75 min
Pastiňák (proužky asi .2 cm)	200℃	36 min
Yorkshirský pudink (hotový)	200℃	12 min
Hranolky (mražené)	200℃	18 min

Doby pečení v tomto návodu se mohou lišit v závoislosti na objemu, hmotnosti a množství potravin či na požadované křehkosti.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla či knoflíky.
- K zajištění ochrany proti elektrickému výboji neponořujte kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiných tekutin.
- Před čištěním a pokud není přístroj používán odpojte zástrčku ze zásuvky. Před vložením či vyjmutím jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout. Nemanipulujte s žádným přístrojem, jehož napájecí kabel či zástrčka je poškozena, nebo pokud je přístroj v poruše nebo jakkoliv poškozen.
- Používání jiného příslušenství než toho, který je doporučen výrobcem může způsobit zranění a zrušit platnou záruku.
- Nepoužívejte venku nebo na či poblíž zdroje tepla.
- Nenechávejte kabel viset přes roh stolu či pultu, dotýkat se horkých povrchů či horkých částí, nepokládejte výrobek pod či do blízkosti záclon, jiných clon oken atd.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti a to pouze k účelům, pro které byl vyroben.
- Tento spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič je nutno stále hlídat, proto by nikdy neměl být zapnut bez dozoru dospělé osoby, nebo ponechán bez dozoru horký.
- Záruka se nevztahuje na poškození (prasknutí) keramických částí.
- Pro dodatečnou ochranu Vám doporučujeme nainstalovat zařízení pro ochranu před zbytkovým proudem (RCD) do elektrického obvodu, který napájí koupelnu. Toto zařízení RCD musí mít jmenovitý pracovní zbytkový proud ne vyšší než 30 mA. Pro pomoc se obraťte na dodavatele.

TENTO NÁVOD UCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Záruka

- Na zařízení, dodávané naší Společností poskytujeme 24 měsíční záruku, počínaje datem nákupu (účtem).
- Během této záruční doby bezplatně odstraníme jakoukoliv nefunkčnost přístroje či jeho příslušenství ať již vadou materiálu či výrobního postupu a to opravou přístroje, nebo jeho výměnou. Záruční servis nerozšiřuje záruční dobu, ani neuděluje právo na novou záruku!
- Doklad o záruce je zároveň dokladem o nákupu. Bez dokladu o nákupu nebude poskytnuta výměna přístroje zdarma ani nebude zdarma provedena žádná oprava.
- Pokud si přejete uplatnit záruku, vraťte prosím celé zařízení v originálním balení spolu s dokladem o nákupu svému prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. V takových případech prosím kontaktujte naši zákaznickou linku. Prasklé sklo či zlomené umělohmotné díly jsou vždy zpoplatněny.
- Závady spotřebního materiálu či dílů opotřebením, stejně tak jejich čištění, údržba či výměna těchto uvedených dílů není zahrnuta do záruky a proto se jedná o placenou opravu!
- Záruka se nevztahuje na neoprávněnou manipulaci.
- Po skončení platnosti záruky může všechny opravy za odpovídající poplatek provádět odpovědný prodejce či servisní středisko.

Pokyny k ochraně životního prostředí

Tento spotřebič nevhazujte na konci jeho životnosti do domovního odpadu, musí být zlikvidován či recyklován v příslušném sběrném dvoře jako elektrický spotřebič či spotřebič domácí elektroniky. Tento symbol na spotřebiči, návod i obal na tento důležitý fakt upozorňují. Materiály, použití v tomto spotřebiči lze recyklovat. Recyklací domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Ohledně informací o místním sběrném dvoře požádejte svou místní samosprávu.

Obalový materiál

Obalový materiál je 100% recyklovatelný, obal od spotřebiče oddělte.

Produkt

Tento přístroj je zařízení, označené dle Evropské směrnice 2002/96/EC.
Jako Odpad - Elektrické a elektronické zařízení (WEEE). Pokud zajistíte, že bude výrobek správně zlikvidován, pomůžete životnímu prostředí a zabráníte dopadu na lidské zdraví.

ES prohlášení o shodě

Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními předpisy Nařízení ohledně nízkonapěťových spotřebičů "Č. 2006/95/EC, s požadavky ochrany Směrnicí EMC 2004/108/EC "Elektromagnetická kompatibilita" a s požadavky Směrnice 93/68/EEC.

PL

Użytkowanie i utrzymanie

Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
Sprawdzić, czy napięcie znamionowe zasilania urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w Twoim domu.
Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Urządzenia zawsze podłączać do sieci poprzez gniazdko z uziemieniem.

Z urządzeniem OV-1420 zawsze gotujesz na gorącym powietrzu (pieczenie na sucho) z użyciem wiszącego rusztu. Stosowanie tłuszczu sprowadza się do minimum, co skutkuje mniej kalorycznym jedzeniem, które jest zdrowsze.

Urządzenie OV-1420 jest przystosowane do wszystkich rodzajów żywności: mięsa, drobiu, ryb, owoców morza, ziemniaków, ryżu, warzyw, itp.. Twój posiłek jest gotowy w ciągu zaledwie kilku minut!
W celu jak najlepszego wykorzystania Twojego piecyka halogenowego powinieneś wziąć pod uwagę następujące wskazówki dotyczące przygotowania posiłków.

- Zależnie od rodzaju diety, waga, objętość i konsystencja żywności potrzebnej przygotowania posiłku będzie różna.
- Jeśli to możliwe, żywność kłaść bezpośrednio na ruszt.
- Od razu przygotowywać cały posiłek, używając do tego celu dwóch poziomów rusztu oraz pierścień powiększający.

Pierwsze użycie

Urządzenie uruchomić pierwszy raz, podłączając kabel zasilania do gniazdka sieciowego I ustawiając wyłącznik czasowy (Nr 3) na 10 minut. Jednakże wcześniej należy uważnie przeczytać cała instrukcję obsługi wraz z instrukcjami bezpieczeństwa. Przy pierwszym zastosowaniu z urządzenia może wydobywać się przez pewien czas dym lub zapach – jest to normalne zjawisko.

Stosowanie

Wyjąć wtyczkę kabla zasilania z gniazdka sieciowego. Urządzenie postawić na płaskiej i stabilnej powierzchni. Zdjąć pokrywę (nr 4), stosując uchwyt bezpieczny (nr 1) I położyć ją na powierzchni termoodpornej. Do szklanej misy (nr 5) włożyć jedną lub dwie warstwy produktów. Ruszt wraz z przygotowanymi produktami zawiesić na wieszaku wewnątrz misy urządzenia.

Pokrywę urządzenia (nr 4) z powrotem umieścić na misie (nr 5). Pomiędzy pokrywą a misą wymagana jest odległość co najmniej 4 cm. Wtyczkę kabla zasilania urządzenia podłączyć do uziemionego gniazdka sieciowego. W przypadku niezachowania minimalnej odległości 4 cm należy założyć będący na wyposażeniu piecyka dodatkowy pierścień celem zwiększenia dystansu pokrywy do szklanej patelni (nr 5), a następnie założyć pokrywę (nr 4).

Wyłącznik czasowy (nr 3) ustawiać zawsze obracając go w prawo (w kierunku ruchu wskazówek zegara), do osiągnięcia żądanego czasu gotowania oraz nastawić termostat (nr 2) na żądaną temperaturę.
Wcisnąć uchwyt zabezpieczający (nr 1) w celu uruchomienia urządzenia. Włączą się dwie świetlne kontrolki (nr 7 i 8). Z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury kontrolka (nr 8) wyłączy się, natomiast wentylator nadal będzie pracował. Po upływie nastawionego czasu gotowania kontrolka (nr 7) wyłączy się, a sygnał dźwiękowy da znać, że dania są gotowe do spożycia. Czas i temperatura gotowania można zmieniać w trakcie gotowania lub po używając przycisków nastawczych (nr 2 lub 3).

W celu umieszczenia przygotowywanego posiłku w sposób optymalny wewnątrz urządzenia
W przypadku umieszczania na ruszcie kilku kawałków żywności, sprawdzić, czy jest przestrzeń co najmniej 1.5 cm. pomiędzy kawałkami żywności a ścianką szklanej misy. Przestrzeń ta pozwala na swobodny ruch powietrza wewnątrz pieca. Unikać układania elementów posiłku warstwami jeden na drugim, zapełniając w ten sposób całą przestrzeń misy. Gorące powietrze musi swobodnie krążyć, aby przygotowany posiłek dobrze się ugotował. Piecyk wstępnie rozgrzać przez okres 6 minut w temperaturze 250°C.

W celu zachowania kruchości przygotowanego posiłku
Gdy posiłek jest już gotowy, należy obniżyć temperaturę termostatu I pozostawić włączony wentylator. To sprawia, że przygotowany posiłek będzie nadal gorący i chrupiący.

Po użyciu
Wtyczkę kabla zasilania wyciągnąć z gniazdka sieciowego I zdjąć pokrywę wraz z uchwytem bezpiecznym (nr 1). W celu wyjęcia rusztu z posiłkiem zawsze stosować rękawicę. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie pozostawić do wystygnięcia.

Czyszczenie
Przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę kabla zasilania od gniazdka sieciowego, a urządzenie pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Piecyk na sterowniku temperatury (nr 2) posiada specjalne ustawienie samo-czyszczenia, które należy używać w celu umycia szklanej misy. Usunąć wszelkie resztki jedzenia i wytrzeć tłuszcz z podstawy. Do misy wlać około 15 cm zimnej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń I przełącznik temperatury ustawić w położenie “Wash” („mycie”). Ciepło wraz z krążącą w naczyniu wodą z dodatkiem detergentu umyje szklaną misę bardzo szybko i skutecznie. Ruszt można pozostawić w misie, aby równocześnie spowodować zmiękczenie wszelkich pozostałości na nim. Może zajść potrzeba użycia szczoteczki do zmywania celem wyszorowania wszelkich trudnych do usunięcia plam i osadów przed opłukaniem i wytarciem do sucha. Wszystkie części z wyjątkiem pokrywy (nr 2) i plastikowej podstawy (nr 6) można bezpiecznie myć w zmywarce o naczyń. W celu ochrony powierzchni metalowych i plastikowych nie należy używać agresywnych środków czyszczących ani ostrych elementów do szorowania.

Zalecane czasy gotowania

Żywność	Temperatura	Czas gotowania
Pieczeń drobiowa (1.6 kg)	200℃	70 min
Pierś drobiowa (350 g)	190℃	20 min
Ryba (150 g)	200℃	24 min
Pieczeń wołowa (1 kg)	180℃	75 min
Papryka (połowki)	200℃	34 min
Cebula (w całości, małe))	200℃	60 min
Ziemniaki (pieczone, małe, połówki)	200℃	36 min
Pomidory (pieczone, średni rozmiar)	200℃	75 min
Pasternak (strips ca.2 cm)	200℃	36 min
Pudding Yorkshire (gotowy)	200℃	12 min
Frytki (mrożone)	200℃	18 min

Czasy gotowania podane w tej tabeli mogą różnić się zależnie od objętości, wagi czy masy żywności czy żądanej kruchości.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po zauważeniu niepoprawnego działania urządzenia lub jakimkolwiek jego uszkodzeniu.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.
- Nie używać na wolnym powietrzu lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Sznur zasilający nie powinien być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu i nie powinien dotykać gorących elementów. Urządzenia nie należy umieszczać pod ani w pobliżu zasłon, firanek itp.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
- To urządzenie nie jest urządzeniem samoobsługowym, dlatego nie powinno być pozostawione bez nadzoru osoby dorosłej, gdy jest włączone lub gorące.
- Gwarancja nie obejmuje stłuczenia elementów ceramicznych.
- W celu zapewnienia dodatkowej ochrony zaleca się montaż wyłącznika różnicowoprądowego w instalacji elektrycznej, doprowadzającej prąd do łazienki. Prąd działania tego urządzenia powinien być nie wyższy od 30mA. Informacje na ten temat uzyskać można u montera instalacji elektrycznej.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Gwarancja

- Urządzenie, wyprodukowane przez naszą Firmę, jest objęte 24-miesięcznym okresem gwarancji, poczynając od dnia zakupu (na rachunku).
- W okresie obowiązywania gwarancji, wszelkie usterki urządzenia lub jego akcesoriów, wynikające z wad materiału lub produkcyjnych, będą usuwane nieodpłatnie, drogą naprawy lub wymiany. Usługi gwarancyjne nie pociągają za sobą rozszerzenia czasu obowiązywania gwarancji, ani praw do nowej gwarancji!
- Dowodem gwarancji jest dowód zakupu. Bez posiadania dowodu zakupu, nieodpłatna wymiana bądź naprawa, są niemożliwe.
- Aby złożyć reklamację w ramach gwarancji, należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem.
- Uszkodzenie części nie oznacza automatycznej nieodpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim przypadku można zadzwonić na naszą infolinię. Stłuczone szkło czy złamane części plastikowe, zawsze podlegają opłatom.
- Gwarancja nie obejmuje części konsumpcyjnych, podlegających zużyciu, a także czyszczenia, konserwacji czy wymiany takich części – te usługi podlegają opłatom!
- Manipulacje osób nieupoważnionych powodują utratę gwarancji.
- Po wygaśnięciu gwarancji, odpłatnych napraw dokonuje sprzedawca lub warsztat naprawczy.

Wytyczne dotyczące ochrony środowiska

Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadkami z gospodarstwa domowego, lecz należy dostarczyć je do punktu zbiorczego domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol, umieszczony na urządzeniu, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu, ma za zadanie zwrócić Państwa uwagę na ten ważny aspekt. Materiały użyte do produkcji urządzenia, nadają się do ponownego przetworzenia. Oddając zużyte urządzenia domowe do ponownego przetworzenia, przyczyniają się Państwo do ochrony środowiska naturalnego. O informacje dotyczące punktu przetwórstwa wtórnego, należy poprosić władze lokalne.

Opakowanie
Opakowanie nadaje się w 100% do ponownego przetworzenia, należy składować je oddzielnie.
Produkt
Urządzenie posiada oznakowanie zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.
w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego przetworzenia zużytego produktu zapobiega niepomyślnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Deklaracja Zgodności UE
Urządzenie zaprojektowano, wyprodukowano i wprowadzono na rynek, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, podanymi w Dyrektywie Niskiego Napięcia - nr 2006/95/EC, Dyrektywie Kompatybilności Elektromagnetycznej (EMC) – nr 2004/108/EC oraz wymogami Dyrektywy 93/68/EEC.

RO

Funcționare şi întreținere

Îndepărtați ambalajul aparatului.
Verificați dacă tensiunea aparatului corespunde cu tensiunea rețelei din casa dumneavoastră. Tensiune nominală: AC220-240V 50Hz. A se conecta întotdeauna aparatul la o priză cu împământare.

Cu aparatul OV-1420, se găteşte întotdeauna cu aer fierbinte (prăjire uscată), iar mâncarea este pe un grătar plutitor. Grăsimea este redusă la minim, având ca rezultat mai puține calorii şi mai puțină grăsime, ceea ce este benefic pentru sănătate.

Aparatul OV-1420 este potrivit pentru toate tipurile de alimente: carne, pui, peşte, fructe de mare, cartofi, orez, legume etc. Masa dumneavoastră este preparată într-un timp foarte scurt! Pentru cel mai bun randament pentru cuptorul dumneavoastră cu halogen, vă rugăm să luați în considerare următoarele sfaturi.

- În funcție de tipul de regim, greutate, volum şi textura alimentelor, procesul de prepare a alimentelor poate fi diferit.
- Dacă este posibil, aşezați mâncarea direct pe grătar
- Preparați o masă completă o dată, folosind cele două grătare şi inelul de nivel.

Prima utilizare

Lăsați aparatul să funcționeze o sigură dată prin conectarea acestuia la priza de perete şi setați comutatorul de timp (Nr. 3) la 10 minute. Înainte de a face acest lucru, trebui să citiți întregul manual şi instrucțiunile de siguranță. La prima utilizare, aparatul poate emana miros şi fum, acest lucru este normal.

Folosire

Scoateți cablul de alimentare din priză. Amplasați aparatul pe o suprafață plană şi stabilă. Îndepărtați capacul (nr. 4) cu ajutorul mânerului de siguranță şi aşezați-l pe o suprafață termorezistentă. Alăturați una sau ambele suporturi pentru mâncare la vasul de sticlă (nr.5). Aşezați pe grătar mâncarea pe care doriți să o preparați .

Aşezați capacul (nr. 4) înapoi pe vas (nr. 5). Este necesar ca distanța dintre mâncare şi capac să fie de cel puțin 4 cm. Conectați aparatul la o priză cu împământare. Dacă nu se poate păstra distanța minimă de 4 cm, atunci puteți folosi inelul pentru a creşte distanța față de tigaia de sticlă (nr. 5) şi apoi aşezați capacul (nr.4).

Reglați temporizatorul (nr. 3), întotdeauna în sensul acelor de ceasornic, la timpul de gătire dorit şi reglați termostatul (nr. 2) la temperatura dorită.
Împingeți mânerul de siguranță în jos (nr. 1) pentru a utiliza aparatul. Cele două lumini de comandă (nr. 7 şi 8) se vor aprinde. Când se atinge temperatura dorită, lumina de comandă (nr. 8) se va stinge, în timp ce ventilatorul continuă să funcționeze. După ce se scurge timpul de gătire, lumina de comandă (nr. 7) se stinge, şi se aude un semnal sonor care indică faptul că mâncarea este preparată. Timpul de gătire precum şi temperatura pot fi schimbate în timpul sau după prepararea alimentelor prin setarea butoanelor (nr. 2 şi 3).

Aşezarea alimentelor pentru o preparare optimă

Când aşezați mai multe alimente pe grătar, asigurați-vă că lăsați un spațiu de cel puțin 1,5 cm între ele şi marginea vasului de sticlă.
Acest spațiu permite aerului să circule liber prin aparat. Evitați îngrămădirea alimentelor pentru a prepara mai multe. Aerul fierbinte trebuie să circule liber pentru ca mâncarea să se prepare în mod adecvat.
Pre-încălziți cuptorul timp de 6 minute la 250 °C.

Pentru o mâncare crocantă

Dacă mâncarea este preparată, rotiți termostatul la valoarea minimă şi mențineți ventilatorul pornit. Acest lucru menține mâncarea caldă şi crocantă.

După folosire

Scoateți cablul de alimentare din priză şi îndepărtați capacul cu ajutorul mânerului de siguranță (nr. 1). Folosiți întotdeauna o mănuşă pentru a lua grătarele cu mâncare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Curățarea

Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză şi lăsați-l să se răcească complet. Aparatul trebuie curățat după fiecare folosire. Cuptorul are o setare specială de auto-curățare pe comanda de temperatură (nr. 2), care trebuie folosită pentru a spăla vasul de sticlă. Îndepărtați resturile de mâncare şi scurgeți grăsimea. Adăugați aproximativ 15 cm de apă rece în vas, împreună cu un jet de detergent lichid şi rotiți butonul de temperatură la „Spălare”. Combinația de căldură, mişcarea de rotire a apei şi detergentul vor curăța vasul de sticlă foarte repede şi eficient. Grătarele pot fi lăsate în vas în acest timp pentru a înmuia resturile. Înainte de clătire şi ştergere, este posibil să fie nevoie să folosiți o perie de vase pentru a curăța resturile. Toate componentele se pot spăla la maşina de spălat, cu excepția capacului (nr. 2) şi a bazei din plastic (nr. 6). Pentru protejarea suprafețelor din metal şi plastic, nu folosiți produse de curățare abrazive sau lavete care zgârie.

Timp de prepare recomandat

Mâncare	Temperatură	Timp de preparare
Pui prăjit (1,6 kg)	200℃	70 min
Piept de pui (350 g)	190℃	20 min
Peşte (150 g)	200℃	24 min
Friptură de vacă (1 kg)	180℃	75 min
Chilli (jumătăți)	200℃	34 min
Ceapă (întreagă, tăiată)	200℃	60 min
Cartofi (prăjiți, bucăți mici, tăiați în două)	200℃	36 min
Cartofi (copți, de mărime medie)	200℃	75 min
Păstârnac (felii aprox. 2 cm)	200℃	36 min
Sufleu Yorkshire (pre-ambalat)	200℃	12 min
Cartofi pai (congelați)	200℃	18 min

Timpul de preparare în acest ghid poate varia în funcție de volumul, greutatea şi masa alimentelor sau în funcție de cât de crocante le doriți.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de utilizare, citiți toate instrucțiunile.
- Nu atingeți suprafețele aparatului. Folosiți mânerele sau butoanele.
- În vederea protejării împotriva electrocutărilor, vă rugăm să nu introduceți cablul, ştecherul sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Decuplați de la priză când nu folosiți aparatul, şi înainte de curațare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau scoate componentele. Nu utilizați niciun aparat cu cablul sau stecherul defect, dacă aparatul nu funcționează corect, sau a fost deteriorat într-un fel.
- Utilizarea unor accesorii nerecomandate de producătorul aparatului poate determina accidente şi anula orice garanție pe care o aveți.
- Nu folosiți aparatul în exteriorul locuinței, sau lângă surse directe de căldură.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau dulapului, să atingă suprafețe încinse, să intre în contact cu anumite componente fierbinți, sau să se afle sub sau lângă perdele, transperante etc.
- Acest aparat este destinat doar utilizării casnice şi doar în scopul pentru care a fost proiectat.
- Aparatul trebuie aşezat pe o suprafață stabilă şi plană.
- Acest aparat trebuie supravegheat, astfel că nu trebuie lăsat niciodată singur în prezența copiilor atunci când este pornit sau când este încă fierbinte.
- Componentele ceramice sparte sunt excluse din garanție.
- Pentru protecție suplimentară, vă recomandăm să instalați un dispozitiv de curent rezidual (DCR) în circuitul electric din sala de baie. Curentul rezidual nominal din acest DCR nu trebuie să depăşească 30mA. Pentru indicații, apelați la instalatorul dvs.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI PENTRU REFERINȚE VIITOARE

Garanție

- Aparatul oferit de Compania noastră este prevăzut cu o garanție de 24 de luni, începând de la data achiziționării lui (data de pe factură).
- În timpul perioadei de garanție, orice defect de material sau de fabricație al aparatului sau accesoriilor lui vor fi soluționate gratuit prin reparații sau, la cerere, prin înlocuire. Serviciile de garanție nu presupun o prelungire a duratei de garanție şi nici nu dau dreptul de obținere a unei noi garanții!
- Dovada garanției este oferită prin documentele de achiziționare ale produsului. Dacă nu dețineți aceste documente, reparațiile şi înlocuirea componentelor nu pot fi realizate gratuit.
- Dacă doriți să faceți o plângere în timpul perioadei de garanție, vă rugăm să returnați furnizorului dvs. întregul aparat, în pachetul original, împreună cu factura.
- Deteriorarea accesoriilor nu presupune automat înlocuirea gratuită a întregului aparat. În aceste cazuri, vă rugăm să contactați linia noastră directă de service. Remedierea sticlei sparte sau a componentelor din plastic presupune întotdeauna costuri suplimentare.
- Defectele componetelor consumabile sau a celor care se uzează, ca şi curațarea, mentenanța sau înlocuirea acestora nu sunt acoperite de garanție şi deci trebuie plătite!
- Garanția este anulată în cazul intervențiilor neautorizate.

- După expirarea garanției, reparațiile pot fi realizate de un furnizor competent sau un service de reparații, în schimbul unei sume de bani.

Măsuri de protecție a mediului înconjurător

Acest aparat nu trebuie aruncat în gunoiul menajer la sfârşitul duratei de viață, ci trebuie transportat la un centru de reciclare a aparatelor electrice şi electronice. Acest simbol marcat pe aparat, manualul cu instrucțiuni şi ambalajul atrag atenția asupra acestui element important. Materialele folosite la construcția acestui aparat pot fi reciclate. Reciclând aparatele de uz casnic, contribuiți la un pas important în vederea protejării mediului înconjurător. Pentru mai multe informații legate de punctele de colectare, vă rugăm să contactați autoritățile locale competente.

Ambalaj
Ambalajul este 100% reciclabil, şi îl puteți returna separat.
Produs
Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2002/96/EC, din documentația referitoare la Deşeuri din Echipamente Electrice şi Electronice (WEEE). Asigurându-vă că ați aruncat deşeurile corect, susțineți campania de prevenire a consecințelor nefaste asupra mediului şi sănătății umane.

Declarație de conformitate UE
Acest aparat este proiectat, realizat şi marcat conform obiectivelor de siguranță ale Directivei de Curent Scăzut "Nr 2006/95/EC, cerințelor de protecție ale Directivei EMC 2004/108/EC "Compatibilitate Electromagnetică" şi cerințelor Directivei 93/68/EEC.

GR

Λειτουργία και Συντήρηση
Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία της συσκευής.
Ελέγξτε εάν η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση ρεύματος στο σπίτι σας.
Ονομαστική τάση: AC220-240V 50Hz. Πάντα να συνδέετε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.

Με το OV-1420, πάντα μαγειρεύετε με καυτό αέρα (στεγνό ψήσιμο) και την τροφή σε μία κινητή σχάρα. Το λίπος πρέπει να διατηρείται στο ελάχιστο, οδηγώντας σε λιγότερες θερμίδες και λιγότερο λίπος, γεγονός που είναι καλό για την υγεία.

Το OV-1420 είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους τροφίμων: κρέας, κοτόπουλο, ψάρι, θαλασσινά, πατάτες, ρύζι, λαχανικά, κ.λπ. Μέσα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα το γεύμα σας είναι έτοιμο!
Για να χρησιμοποιήσετε καλύτερα τον φούρνο αλογόνου, θα πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις παρακάτω συμβουλές μαγειρέματος.

- Ανάλογα με τον τύπο διατροφής, το βάρος, τον όγκο και την υφή, η διαδικασία παρασκευής φαγητού μπορεί να αλλάξει.
- Εάν είναι δυνατόν, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στο πλέγμα
- Προετοιμάστε ένα ολοκληρωμένο γεύμα με μιας χρησιμοποιώντας τα δύο επίπεδα του πλέγματος και τον δακτύλιο αύξησης.

Πρώτη χρήση
Αφήστε το μηχάνημα να λειτουργήσει μία φορά συνδέοντάς το στην επιτοίχια πρίζα και ρυθμίζοντας τον χρονοδιακόπτη (Αρ. 3) στα 10 λεπτά. Πριν από αυτό, πρέπει να διαβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο και τις οδηγίες ασφαλείας. Στην πρώτη χρήση, η συσκευή υποδεικνύει ότι υπάρχει καπνός ή οσμές, αυτό είναι κανονικό.
Χρήση
Βγάλτε το βύσμα από την έξοδο. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Βγάλτε το κάλυμμα (αρ. 4) χρησιμοποιώντας τη λαβή ασφαλείας (αρ. 1) και αφήστε το πάνω σε μία επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Βάλτε ένα ή και τα δύο ράφια τροφίμων που διατίθενται στο γυάλινο μπολ (αρ. 5). Βάλτε τα τρόφιμα, που θέλετε να προετοιμάσετε στους στατήρες.

Τοποθετήστε το καπάκι (Αρ. 4) στο μπολ (Αρ. 5). Ανάμεσα στα τρόφιμα και το καπάκι απαιτείται απόσταση τουλάχιστον 4 εκ. Συνδέστε τον εξοπλισμό σε μία γειωμένη πρίζα. Δεν είναι δυνατό να τηρηθεί η ελάχιστη απόσταση των 4 εκ. αντί να χρησιμοποιήσετε τον δακτύλιο που περιλαμβάνεται στη συσκευασία αυξήστε την απόσταση στο γυάλινο τηγάνι (αρ. 5) και κατόπιν τοποθετήστε το καπάκι (αρ. 4).

Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε το χρονόμετρο (αρ. 3), πάντα δεξιόστροφα, στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και προσαρμόστε τον θερμοστάτη (αρ. 2) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Σπρώξτε τη λαβή ασφαλείας (αρ. 1) προς τα κάτω για να λειτουργήσει η συσκευή. Οι δύο λαμπτήρες ελέγχου (αρ. 7 και 8) θα ανάψουν. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η ένδειξη θα σβήσει, οι λυχνίες ελέγχου (αρ.8) θα σβήσουν, ενώ οι ανεμιστήρες συνεχίζουν να λειτουργούν. Όταν επιτευχθεί ο χρόνος μαγειρέματος, η λυχνία ελέγχου (αρ. 7) θα σβήσει και θα ακουστεί ένα μπιπ για να υποδείξουν ότι τα πιάτα σας είναι έτοιμα. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα ορίζοντας τα πλήκτρα (αρ. 2 ή 3).

Για να τοποθετήσετε το φαγητό για την καλύτερη δυνατή προετοιμασία
Όταν τοποθετείτε αρκετά κομμάτια φαγητού στο πλέγμα, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει διάστημα τουλάχιστον 1,5 εκ. ανάμεσα στα κομμάτια του φαγητού και στο πλάι του γυάλινου μπολ.
Αυτός ο χώρος δίνει τη δυνατότητα στον αέρα να μετακινείται ελεύθερα στον φούρνο. Αποφύγετε να στοιβάζετε το φαγητό για να προετοιμάζεται περισσότερο. Ο καυτός αέρας πρέπει να κυκλοφορεί ελεύθερα για να προετοιμαστεί καταλλήλως το φαγητό.
Προθερμάνετε τον φούρνο για 6 λεπτά στους 250 °C

Για να διατηρηθεί το φαγητό τραγανό
Εάν το φαγητό είναι έτοιμο, γυρίστε τον θερμοστάτη στο χαμηλό και διατηρήστε αναμμένο τον ανεμιστήρα. Έτσι διατηρείται το φαγητό ζεστό και τραγανό.

Μετά τη χρήση
Βγάλτε το βύσμα από την πρίζα και βγάλτε το καπάκι με τη λαβή ασφαλείας (αρ. 1). Πάντα να χρησιμοποιείτε ένα γάντι για να αφαιρείτε τους στατήρες με το φαγητό. Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Καθαρισμός
Πριν καθαρίσετε βγάλτε τη μονάδα από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Πρέπει να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Ο φούρνος διαθέτει μία ειδική ρύθμιση αυτο-καθαρισμού στο χειριστήριο θερμοκρασίας (αρ. 2), η οποία θα πρέπει να χρησιμοποιείται για να πλένεται το γυάλινο μπολ. Αφαιρέστε τυχόν φαγητό και αποστραγγίστε το λίπος από τη βάση. Προσθέστε περίπου 15 εκ. κρύου νερού στο μπολ ψεκάζοντας υγρό καθαρισμού και γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στο "Πλύση". Ο συνδυασμός θερμότητας, η περιστροφική κίνηση του νερού και το απορρυπαντικό θα καθαρίσουν το γυάλινο μπολ πολύ γρήγορα και αποτελεσματικά. Οι στατήρες μπορεί να παραμείνουν στο μπολ ταυτόχρονα για αν μαλακώσουν τυχόν κωλύματα απορριμμάτων. Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε μία βούρτσα πλύσης για τυχόν επίμονα υπολείμματα πριν ξεπλύνετε και σκουπίσετε. Όλα τα εξαρτήματα, εκτός από το καπάκι (αρ. 2) και την πλαστική βάση (αρ. 6), μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων. Για να προστατεύσετε τις μεταλλικές και πλαστικές επιφάνειες, μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρματάκια.

Συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος

Τρόφιμα	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος
Ψητό κοτόπουλο (1,6 κιλά)	200℃	70 λεπτά
Φιλέτο κοτόπουλο (350 γραμ)	190℃	20 λεπτά
Ψάρι (150 γραμ)	200℃	24 λεπτά
Ψητό βοδινό (1 κιλό)	180℃	75 λεπτά
Πιπεριές (κομμένες μισές)	200℃	34 λεπτά
Κρεμμύδια (ολόκληρα, μικρά)	200℃	60 λεπτά
Πατάτες (ψητές, μικρές, κομμένες στη μέση)	200℃	36 λεπτά
Πατάτες (φούρνου, μέτριου μεγέθους)	200℃	75 λεπτά
Δαυκιά (λωρίδες 2 εκ)	200℃	36 λεπτά
Πουτίγκα Yorkshire (έτοιμη)	200℃	12 λεπτά
Τσιπς (παγωμένα)	200℃	18 λεπτά

Οι χρόνοι μαγειρέματος σε αυτό τον οδηγό μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον όγκο, το βάρος και τη μάζα του φαγητού ή την επιθυμητή τραγανότητα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα πόμολα.
- Για να προστατευτείτε από πιθανή ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή τη συσκευή μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τοποθετήσετε επάνω της εξαρτήματα ή πριν τα αφαιρέσετε από αυτή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή εάν είναι κατεστραμμένη με οποιοδήποτε τρόπο.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και να ακυρώσει την εγγύηση που μπορεί να έχει αυτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο, ούτε πάνω ούτε κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας ούτε να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες ή με ζεστά μέρη ούτε να αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί κάτω από ή κοντά σε κουρτίνες, στόρια ή άλλα καλύμματα παραθύρων.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο και μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση υπό επίβλεψη και ποτέ δεν πρέπει να την αφήνετε να λειτουργεί μόνη της ή ενώ είναι ζεστή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ράγισμα των κεραμικών εξαρτημάτων.
- Για επιπλέον προστασία, σας συνιστούμε να εγκαταστήσετε ένα μηχανισμό προστασίας από διαρροή ρεύματος (RCD) στοηλεκτρικό κύκλωμα που τροφοδοτεί το μπάνιο σας. Αυτός ο μηχανισμός θα πρέπει να έχει ονομαστική τιμή παραμένοντος ρεύματος λειτουργίας όχι υψηλότερη από 30mA. Για περαιτέρω πληροφορίες, συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Εγγύηση

- Η συσκευή που παρέχεται από την Εταιρία μας καλύπτεται από εγγύηση 24 μηνών αρχομένης από την ημερομηνία αγοράς (που αναγράφεται στην απόδειξη αγοράς).
- Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης οποιαδήποτε βλάβη της συσκευής ή των εξαρτημάτων της που οφείλεται σε ελαττώματα υλικών ή κατασκευής θα αποκαθίσταται δωρεά με επισκευή ή, κατά τη διακριτική μας ευχέρεια, με αντικατάστασή της. Οι υπηρεσίες που προκύπτουν από την εγγύηση δεν συνεπάγονται την επιμήκυνση της χρονικής ισχύος της εγγύησης ούτε παρέχουν οποιοδήποτε δικαίωμα για νέα εγγύηση!
- Η εγγύηση πιστοποιείται από την απόδειξη αγοράς. Χωρίς την απόδειξη αγοράς δεν ισχύει η δωρεάν αντικατάσταση ή επιδιόρθωση της συσκευής σας.
- Εάν επιθυμείτε να εγείρετε οποιαδήποτε αξίωση χρησιμοποιώντας την εγγύηση, παρακαλούμε επιστρέψτε στον προμηθευτή σας ολόκληρη τη συσκευή στην αρχική της συσκευασία μαζί με την απόδειξη αγοράς.
- Τυχόν ζημιές στα εξαρτήματα δεν εννοούν την αυτόματη αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε αυτές τις περιπτώσεις παρακαλούμε επικοινωνήστε με την γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας. Σπασμένα τζάμια ή σπασμένα πλαστικά μέρη υπόκεινται πάντα σε χρέωση.
- Για ελαττώματα σε αναλώσιμα ή μέρη της συσκευής που υπόκεινται σε φθορά, καθώς και σε καθαρισμό, η συντήρηση ή αντικατάσταση αυτών των μερών δεν καλύπτεται από την εγγύηση και επομένως η αντικατάστασή τους χρεώνεται!
- Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση που η συσκευή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Μετά τη λήξη της εγγύησης οι επισκευές μπορούν να γίνονται από τον αρμόδιο προμηθευτή ή από την υπηρεσία επισκευών κατόπιν χρέωσης με το ανάλογο τίμημα.

Οδηγίες για την προστασία του περιβάλλοντος

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα μετά τη λήξη του χρόνου ζωής της, αλλά πρέπει να απορρίπτεται στα ειδικά σημεία ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Αυτό το σύμβολο που αναγράφεται πάνω στη συσκευή, στο εγχειρίδιο λειτουργίας και τη συσκευασία εφιστά την προσοχή σας σε αυτό το σημαντικό ζήτημα. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μπορούν να ανακυκλωθούν. Ανακυκλώνοντας τις οικιακές συσκευές συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος. Ζητήστε από τις τοπικές αρχές πληροφορίες σχετικά με τα σημεία ανακύκλωσης.

Συσκευασία

Η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμη 100%, απορρίψτε τη στους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης υλικών.

Προϊόν

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC για την Απόρριψη Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν έχει υποστεί επεξεργασία ως απόρριμμα, βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.

Δήλωση πιστότητας ΕC

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και τοποθετηθεί στην αγορά σύμφωνα με τις πρόνοιες ασφαλείας της Οδηγίας Χαμηλής Τάσης "Αρ2006/95/EC, τις προδιαγραφές προστασίας της Οδηγίας EMC 2004/108/EC "Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα" και τις προδιαγραφές της Οδηγίας 93/68/EEC.

TR

Çalışma ve bakım

Cihazın ambalajını tamamen çıkarın.
Cihazın voltajı ile evinizin şebeke voltajının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
Anma Gerilimi: AC220-240V 50Hz. Cihazı her zaman topraklı prize bağlayınız.

OV-1420 ile daima sıcak hava ile (kuru kızartma) ve yiyecek hareketli ızgara üzerinde olarak pişireceksiniz. Yağ minimumda tutulacak ve sonuç olarak sağlığınız için iyi olan daha az kalori ve daha az yağ olacaktır.

OV-1420 her tür yiyecek için uygundur: et, tavuk, balık, deniz ürünleri, patates, pirinç, sebzeler, vb. Çok kısa bir sürede yemeğiniz hazırlanacaktır!
Tam halojen fırınınızın en iyi şekilde kullanımı için aşağıdaki pişirme ipuçlarını dikkate almalısınız.

- Diyet türüne, ağırlığa, hacme ve gıda üretiminin dokusuna göre işlem değiştirilir.
- Eğer mümkünse yiyeceği doğrudan ızgara üzerine koyun.
- İki ızgara seviyesi ve yükseltici çemberi kullanarak tüm yiyeceği bir seferde hazırlayınız.

İlk kullanım

Aygıtı prize takıp saat anahtarını (No. 3) 10 dakikaya ayarlayarak bir kez çalıştırın. Bunu yapmadan önce tüm kullanım kılavuzunu ve güvenlik talimatlarını okumanız gerekir. İlk kullanımda cihaz biraz duman ve koku çıkarabilir, bu normaldir.

Kullanım

Fişi prizden çıkarın. Cihazı düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştiriniz. Güvenlik sapını (no. 1) kullanarak kapağı (no. 4) çıkarınız ve ısıya dayanıklı bir yüzey üzerine koyunuz. Cihazla temin edilmiş raflardan birini ya da ikisini de cam kâseye (no. 5) koyunuz. Hazırlamak istediğiniz yiyeceği ızgara raflara koyun.

Kapağı tekrar (no. 4) kaseye (no. 5) yerleştiriniz. Yiyecek ve kapak arasında en az 4 cm mesafe kalması gerekmektedir. Cihazı topraklı prize takınız. Eğer minimum mesafe olan 4 cm uygulanamıyorsa, cam kapla (no. 5) olan mesafeyi arttırmak için cihazla tedarik edilmiş çemberi kullanınız ve sonra kapağı (no. 4) yerleştiriniz.

Açma/kapama saat anahtarını (no. 3) her zaman saat yönünde çevirerek istediğiniz pişme süresine getiriniz ve termostatı (no. 2) istenilen ısıya ayarlayınız.
Cihazı çalıştırmak için güvenlik sapını (no. 1) aşağı bastırınız. İki kontrol lambası (no. 7 ve 8) yanacaktır. İstenilen ısıya ulaşıldığında kontrol lambası (no. 8) sönerken fan çalışmaya devam edecektir. Pişirme süresine ulaşıldığında kontrol lambası (no. 7) sönecek ve yemeğinizin hazır olduğunu belirtecek bir bip sesi duyulacaktır. Pişirme süresi ve ısı pişme sırasında veya pişirdikten sonra düğmeleri (no. 2 veya 3) ayarlayarak değiştirilebilir.

En iyi hazırlama için yiyeceği yerleştirme

Birkaç parça yiyeceği ızgara üzerine yerleştirdiğinize, parçalar arasında ve cam kasenin yanları arasında en az 1,5 cm boşluk bıraktığınızdan emin olunuz. Bu boşluk fırın içinde havanın serbestçe dolaşmasına izin verir. Daha fazla yemek hazırlayabilmek için yiyecekleri bir araya yığmaktan kaçının. Yemeği düzgün hazırlayabilmek için sıcak havanın serbestçe dolaşması gerekir.
Fırını 250 °C ısıda 6 dakika süresince.

Yemeği gevrek tutmak için

Yemek hazırsa, termostatı daha düşük ısıya getirin ve fanı çalışır bırakın. Bu, yemeği sıcak ve gevrek tutacaktır.

Kullanım sonrası

Fişi prizden çekin ve güvenlik sapıyla (no. 1) kapağı çıkarın. Üzerinde yiyecek olan rafları çıkarırken her zaman eldiven kullanın. Temizlemeden önce üniteyi soğumaya bırakın.

Temizleme

Temizlemeden önce, cihazı prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin. Her kullanımdan sonra cihazı temizlemelisiniz. Fırının ısı kontrolünün (no. 2) üzerinde, cam kaseyi yıkamak için kullanılması gereken, özel kendi kendine temizleme ayarı vardır. Yiyecekleri temizleyin ve tabandaki yağı akıtın. 15 cm kadar soğuk suyu ve bir sıkımlık sıvı bulaşık temizleme maddesini kâseye koyun ve ısı anahtarını “Wash/Yıkama” ayarına getirin. Isı, suyun dönme hareketi ve deterjanın birleşimi cam kâseyi hızlı ve etkin bir biçimde temizleyecektir. Aynı anda raflar da üzerine yapışan artıkların yumuşaması için kâse içinde bırakılabilir. Durulayıp silerek temizlemeden önce, inatçı artıkları temizlemek için bir yıkama fırçasına ihtiyaç duyabilirsiniz. Kapak (no. 2) ve plastik taban (no. 6) hariç tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Metal ve plastik yüzeyleri korumak için, aşındırıcı temizleyiciler ve bulaşık ovma süngerleri kullanmayınız.

Önerilen Pişirme Süreleri

Yiyecek	Isı	Pişirme Süresi
Fırında kızartılmış tavuk (1,6Kg)	200℃	70 dk
Tavuk göğüs (350g)	190℃	20 dk
Balık (150g)	200℃	24 dk
Biftek (1 Kg)	180℃	75 dk
Biber (yarım)	200℃	34 dk
Soğan (bütün, küçük)	200℃	60 dk
Patates (fırında kızartılmış, küçük, ikiye kesilmiş)	200℃	36 dk
Patates (fırında pişmiş, orta boy)	200℃	75 dk
Yabani havuç (şeritler 2 cm)	200℃	36 dk
Yorkshire puding (hazır)	200℃	12 dk
Patates cips (donmuş)	200℃	18 dk

Bu kılavuzdaki pişirme süreleri, yiyeceğin hacmi, ağırlığı ve kütlesine ya da istenilen gevrekliğe göre değişebilir.

ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI

- Kullanım öncesinde talimatları okuyunuz.
- Sıcak kısımlara dokunmayınız. Kulp veya askı kullanınınız.
- Elektrik çarpmasınıdan korunmak için, kablo, fiş veya cihazı su vb başka sıvılara batırmayınız.
- Kullanmadığınız zamanlarda veya temizleme öncesinde chazı pirizden çekiniz. Parçaları yerine takarken veya parçaları sökerken önce soğumasını bekleyiniz. Cihazı bozuk kablo veya fişle ya da cihaz arızalandığında veya herhangi ir şekilde bozulduğunda kullanmayınız.
- Cihaza ilave aksesuvarların takılması cihazın üreticisi tarafından tavsiye edilmemektedir zira yaralanamalara sebep olabileceği gibi bu durum garanti dışıdır.
- Dışarıda kullanmayınız, sıcak ortamlardan uzak tutunuz
- Ceryan kablosunun masa veya tezgahtan sarkmamasını, sıcak yerlere temas etmemesini veya sıcak kısımlara değmemesini veya cihazın perde altalrında, pencere kapaklarında bulunmamasını sağlayınız.
- Bu cihaz sadece evde kullanı8m içindir ve bu amaçla üretilmiştir.
- Cihazın sabit ve düz bir yerde kullanılması gerekir.
- Bu cihaz kendi başına çalışmaz, dolayısıyla cihazı AÇIK konumda bırakmayınız veya yanından ayrılmayınız.
- Seramik parçaların kırılması garanti kapsamının dışındadır.
- Ek koruma için, banyo elektrik tesisatına bir kaçak akım rölesi (KAR) takmanızı öneririz. KAR eşik değeri 30mA üzerinde olmamalıdır. Tesisatçınıza danışınız.

BU TALİMATLARI DAHA SONRA TEKRAR BAKMAK İÇİN SAKLAYINIZ

Garanti

- Firmamızca üretilen bu cihazın satın alnan (fatura) günden başlayarak 24 ay garanti süresi vardır.
- Garanti süresi içinde cihazın defolu kısımlar ve alsesuvarları malzemesi ve üretim hataları ücretsiz olrak giderilir veya tamir edilir, ya da uygun görürsek, değiştirilir. Garantü süresi uzatılamayacağı gibi bu süre tekrardan da başlatılamamaktadır!
- Garantinin varlığı satın alındığında fatura ile belgelenir. Faturasız cihaz ücretsi ne tamir edilir ne de değiştirilir.
- Garantü kapsamında hitmetlerimizden faydalanmak isterseniz lütfen cihazı orijinal ambalajı içinde faturayla birlikte satın aldığınız yere götürünüz.
- Aksesuvarların zarar görmesi cihazın tümünü değiştirmek anlamına gelmez. Bu durumlarda lütfen danışma hattımızı arayınız. Kırık cam veya plastik kısımlar daima ücretli olarak değiştirilir.
- Aşınan veya eskiyen kısımlar, temizlik de dahil, onarım ve adı geçen parçaların tamiri garanti kapsamına alınmaz ve ücrete tabiidirler!
- Uzaman olmayanlarca cihazınaçılması garanti kapsamının dışındadır.
- Garanti süresinin sonunda cihazın tamiri ve onarımı satıcı veya servisi tarafından belli bir ücret karşılığında yapılabilmektedir.

Çevre korumasına ilişkin esaslar

kullanım ömrü bittiğinde bu cihazın normal atıklar gibi atılmaması gerekmektedir, geri dönüştürme için elektrik ve elktronik aletler gibi toplanması gerekmektedir. Cihazın üzerinde, kullanma kılavuzunda ve ambalajda bulunan bu simge, bu önemli noktayı belirtmektedir. Bu cihazda kullanılan maddeler geri dönüştürülebilmektedir. Ev aletlerinin geri dönüştürülmesini sağlamakla çevre korumasına önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz. Toplama noktaları ile ilgili bilgili yerele yönetiminize sorarak elde edebilirsiniz

Ambalaj
Ambalaj 100% geri dönüştürülebilir, ambalajı ayrı olarak veriniz.
Ürün
Bu cihaz Avrupa Yönergesi 2002/96/EC'ne göre.
Elektrik ve elektronik aletler(WEEE) sınıfına göre belgelenmiştir. Cihazın uygun olarak atılmasını sağlamakla, çevre ve insan hayatının kurunmasına yardımda bulunmuş olursunuz.

EC uygunluk bildirisi
Bu cihaz Düşük Voltaj Yönergesi "No 2006/95/EC' nde yer alan emniyet kaidelerine sadık kalınarak, EMC Yönergesi 2004/108/EC "Elektromanyetik uyumluluk" kısmında yer alan koruma esaslarına uygun olarak ve 93/68/EEC yönergesinin gerektirdiği esaslara göre tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.